Gastrosophie.

Erſter Theil.

Gastrosophie

oder

die Lehre von den Freuden der Tafel.

Von

Eugen Baron Vaerst.

Erster Theil.

Nur Bekanntes.
Lessing gegen Klop.

Leipzig:
Avenarius & Mendelssohn.

1851.

6914421*4

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Brillat-Savarin.

Vorwort.

Wer in Deutschland ein Kochbuch schreiben will, der muß damit anfangen, den Töpfer zu lehren, den Herd zu bauen, damit er nicht blos Feuer von unten oder von oben, sondern auch beides zugleich geben könne; er muß den Fleischer lehren, das Fleisch zu hacken, und vor allen Dingen den Bäcker, das Brot zu backen, namentlich die Semmel, die oft eine Art von Leder und vollkommen unverdaulich ist. Zwar heißt es schon im Psalter (104, Vers 15), daß das Brot des Menschen Herz stärke, aber gewiß thut dies nicht diese Semmelsorte, und wenn Linguet behauptet — und das ist eins der größten Parodoxen, die ich kenne — das Brot sei ein schädliches Nahrungsmittel, so müssen ihm wol dergleichen Leder-Semmeln vorgeschwebt haben. Es ist ferner nöthig, mit dem Gärtner, der Gemüseverkäuferin, dem Viehhändler und Viehmäster *),

*) Das hier so allgemein Angeführte gilt aber gewiß nicht ohne Einschränkung und Ausnahme. Das Gemüse der Bierländer um

mit hundert Leuten, bis zu dem Küchenjungen, damit er den Spinat sehr fein hackt, ihn lange reibt und rührt, den Salat nicht wäscht u. s. w., Rücksprache zu nehmen, und alles Das ist um so gründlicher nothwendig, als alle schlechten Handwerker — und ihre Zahl ist Legion — keine Belehrung lieben und in dem Glauben leben und sterben, Alles besser zu wissen. Zu diesem weitläufigen, undankbaren, harten Belehrungsgeschäft gehört unter Anderm auch ein eiserner Wille, an dem es mir nicht fehlt, und eine ähnliche Gesundheit, die mir ganz und gar mangelt, und so blieb mir zum Besten vaterländischer Eßkünstler nichts übrig als das hier vorliegende Werk.

Ich hatte dasselbe zuerst Gastronomie genannt; ein geistreicher Freund verwirft aber diesen Titel mit Recht: ich glaube Gastrosophie, so fremd das auch klingt, ist der richtigere Titel. Zur Zeit des „Almanach des gourmands", des Kaiserreichs und der Restauration gab es eben nur Gourmands. Diese Leute sind nicht die, welche mir

---

Hamburg, die Kresse und der Blumenkohl von Erfurt, das Hamburger Rindfleisch, die Steverschen Kapaunen suchen in der Welt ihres Gleichen und können dreist mit Englands Erzeugnissen wetteifern. Selbst Paris hat nichts Aehnliches an Gemüse; nur die Normandie gibt ebenso gute Hühner, aber die deutschen Ardennen erzeugen die Schöpse, deren Côtelettes so unvergleichlich aromatisch sind, daß sie selbst die schottischen übertreffen. Im Gemüsebau hat auch Berlin seit Friedrich dem Großen sehr bedeutende Fortschritte gemacht; seit dieser erhabene Geist, der sehr wohl wußte, welche Bedeutung die Küche für die Menschen habe, den glücklichen Gedanken hatte, sich Spargelpflanzen von Stanislaus, König von Polen, kommen zu lassen, dessen Spargel den höchsten Ruf genoß, wird in Berlin ganz vortrefflicher Spargel erzeugt.

bei meiner Arbeit vorschwebten, für die ich schreibe. Meine Ansicht vom Essen, von der Küche, den Nahrungsmitteln u. s. w. sind hoffentlich die des Weisen, solche, welche die aufgeklärtesten und gesittetsten Nationen theilen und anerkennen würden.

Der Gourmand ist begierig auf Alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf die Gesundheit, auf das Maß und die Gesetze der Grazien. Er gibt, wenn er vollgefüllt ist, auf ferneres Zureden zum Zulangen allenfalls die wehmüthige Antwort: Ich danke, und wenn es Gift wäre, so gern ich sterben möchte. Der Gourmet ist blos lüstern, doch nur nach alle Dem, was Zunge und Auge anlockt. Aber der Gastrosoph wählt aus dem Guten das Beste, in schönster Form, mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Schicklichkeit. Der Engländer ist meist Gourmand, die Frauen sind fast immer nur Gourmets, der Franzose und manche gebildete Deutsche sind oft Gastrosophen.

Der Gourmand, der immer zugleich starker Trinker ist, wird meist ein Opfer der Gicht und des Podagra; der Gourmet, der nur ausnahmsweise gegen das Maß sündigt, schadet oft seiner Gesundheit mehr als der Gourmand; denn dieser hat meist eine robuste Natur; jener ist schwächlich, nervös und endigt oft mit vollkommener Blasirtheit des Geschmacks, denn seine Gelüste waren launenhaft, ohne geistige Herrschaft. Der Gastrosoph wird, indem er Theorie und Praxis mit überlegenem Geiste verbindet, mit Gesundheit alt werden. Ja, dies ist zugleich seine eigenste Aufgabe: gesund und alt werden in der angenehmsten Weise, im täglichen Genuß der wohlschmeckendsten Speisen

und Getränke, in der schönsten Form. Er ist, mit einem Worte, mäßig, ohne, ein Cornaro, den feinsten Genüssen zu entsagen, indem er sich ihnen mit verständiger Wahl hingibt. Der Gourmand verdirbt sich oft den Magen; der Gourmet thut dies vielleicht langsamer, aber gründlicher, und wird daher im Alter leicht zum Hypochonder. Der Gastrosoph wird im Gegentheil selbst eine geschwächte Gesundheit durch kluges Verhalten wieder herzustellen wissen.

Daß dies Werkchen vielfachen Aerger geben wird, erkenne ich im voraus. Meine Gelehrsamkeit, die in der That nicht weit her ist, erscheint groß in culinarischer Hinsicht. Das ist ärgerlich für die Gelehrten, die ja ohnedies oft eifern gegen die Freuden der Tafel, welche sie sich nicht häufig verschaffen können. Ueberdies haben, wie schon Celsus bemerkt, die Gelehrten schlechte Magen: daher sind die meisten nicht nur blaß und mager, sondern auch traurig. Rousseau hing, wenn er nicht sprach, den Kopf auf die Brust —, die Stellung des Nachdenkens und der Betrübniß, wie Zimmermann bemerkt. Auch leiden die feinsten Köpfe von den schädlichen Wirkungen der Speisen und Getränke. Ihre Gesundheit ist, wie ihre Tugend, von allen Gefahren umgeben.

Was meine Wenigkeit anbetrifft, so darf ich essen, was mir schmeckt, denn das bekommt mir auch: meine Lust ist mein Arzt. Diese Regel ist gut für alle verständigen Menschen! —

Als ich einige Bogen des vor mir liegenden Buchs geschrieben und überall die bezüglichen Stellen citirt hatte, sah ich ein, daß dies nicht gehe; daß dies Verfahren das

Buch nicht beſſer, daß es daſſelbe ungenießbar machen würde. Ich habe daher nur wenig citirt, beſonders nur die minder bekannten Schriftſteller und dann faſt überall nicht blos dem Sinne nach, ſondern, wo ich dieſen leidlich ausgedrückt fand, oft auch wörtlich überall Das abgeſchrieben, was ich brauchbar fand, wie ſchon das Motto:

Nur Bekanntes

freimüthig eingeſteht.

Die Alten benutzten oft die Schriften ihrer Vorgänger, ohne ſie zu nennen. So gibt Ariſtoteles im 5. Buch, 27. Capitel ſeiner Naturgeſchichte ganz offenbar einen Auszug aus Herodot, im 2. Buch 68. Capitel, ohne ihn zu nennen. Unſer jetziges Citirweſen und Unweſen war damals nicht Sitte.

Compilation kann nicht blos verziehen, ſie kann ſogar ein Verdienſt werden, wenn ſie aus einem beſtimmten Geſichtspunkte zur Unterſtützung und Lebendigmachung eines Gedankens entſtanden iſt. Der Leſer, dem nicht alle Quellen zu Gebote ſtehen, deſſen Zeit nicht ausreicht, zehn oder zwanzig Bücher über einen Gegenſtand zu leſen, muß dem Compilator dankbar ſein, wenn er das Beſte und Neueſte über denſelben vereint darbietet. Das Verdienſt des Sammlers ſteigt, wenn er aus dem verſchiedenartigſten Stoff einen homogenen ſchafft; beſonders aber wenn es gelingt, aus dieſem noch die Quinteſſenz, das Acqua di miele, zu ziehen.

Dies iſt natürlich meine Abſicht geweſen: ob es aber an meiner Natur, — oder was mir denn doch wahrſchein-

licher vorkommt — an meiner Bildungsſtufe gelegen hat, wenn ich hinter dieſem Ziele geblieben bin, kann der Leſer beſſer beurtheilen als ich. So klingt es z. B. freilich recht ſchön, den Ariſtoteles, den Helvetius citiren zu hören; aber, wenn damit zugleich Theorien gebracht werden, die die neuere Wiſſenſchaft längſt beſeitigte, ſo gibt man ſich allerdings ſichtbare Blößen. So etwas einzuſehen, iſt ein Glück, ſelbſt wenn man nicht immer dieſe Mängel vermeiden kann. Man wird mir auf meine ſimple Verſicherung glauben, daß ich gern weiſe ſein möchte wie der große Salomo; käme es auf Vorſätze an, ſo würde ich unbezweifelt die Sprache der Königin Gulnare aus „Tauſend und einer Nacht“ reden, deren gewöhnliche Sprache dieſelbe war, in welcher die auf dem Siegelringe des großen Propheten Salomo eingegrabene Inſchrift verfaßt iſt.

In Wahrheit aber habe ich, die Zuſammenſtellung etwa ausgenommen, kein Verdienſt an dieſem Buche, am allerwenigſten ein gelehrtes. Ich weiß wenig, am wenigſten gründlich: wie ſollte ich dies auch, da ich ſchon in meinem neunzehnten Jahre den Feldzug in Rußland, und darn den in Deutſchland und Frankreich mitmachte, und ſich auch die in der Jugend verſäumte claſſiſche Bildung immer rächt und nicht erſetzen läßt! Aber ich habe ſeit fünfunddreißig Jahren viel geleſen, und nichts Schlechtes; auch aus dem Geleſenen immer viel excerpirt. So bin ich zu einigen tauſend Citaten über die edle Kochkunſt gekommen und habe vielleicht mehr als noch einmal ſoviel im Gedächtniß. Sollte ich 10,000 Male citiren? welcher Leſer kann das wünſchen? Ovid ſagt:

Alles dienet zur Schönheit. Doch iſt's kein reizender Anblick,
Das entſtehen zu ſehn, was nur entſtanden gefällt.

Viele, ſehr viele Citate ſind nothwendig aus ganz beſtimmten Büchern zu nehmen, und daher nur dort zu ſuchen. Wer vom Eſſen und Trinken der griechiſchen Helden ſchreibt, wird Homer zu Rathe ziehen; und den Athenäus, wenn von griechiſchen Feinzünglern die Rede iſt; Nonius und Apicius werden für die römiſche Küche daſſelbe leiſten — und Carême und Brillat-Savarin für die franzöſiſche. Den Gourmand werden überdies die Quellen wenig intereſſiren; er hält ſich an die Sache, und nur an ſie. Der Gelehrte aber kennt die Quellen ſehr viel beſſer als ich und ihn erfreut ihre Auffindung.

Mit Aerzten bin ich am gründlichſten verfahren; ich kenne den Hippokrates und Galen und von den Neuern vorzüglich Paracelſus und ſeinen Apoſtel Rademacher, Boerhave, Hufeland, Reil, Zimmermann, Darwin („Syſtem der praktiſchen Heilkunde"), J. Müller („Handbuch der Phyſiologie"), K. W. Stark („Allgemeine Pathologie"), J. A. Schmidt („Materia medica"), C. W. Ideler („Allgemeine Diätetik") u. ſ. w. Auf meinen Reiſen in Rußland, England, Frankreich, Holland, Italien und Spanien habe ich ſo viel als möglich gute Eſſer und gutes Eſſen und Trinken kennen gelernt und in meinen Reiſejournalen Alles bemerkt, freilich oft flüchtig, was mir hierüber intereſſant ſchien. Blieb ich irgendwo lange, wie z. B. in Nizza, ſo konnte ich gründ-

licher ſein, wie man meiner Kenntniß des Olivenöls anſehen wird, die zuverläſſig iſt.

Seit einigen Jahren durch Krankheit genöthigt, mich zurückzuziehen, lebe ich auf dem Lande und bin auf meine kleine Bibliothek von einigen tauſend Bänden beſchränkt, ſodaß ich leider nur einen kleinen Theil meiner Excerpte prüfen konnte; ich habe, wie ich gern geſtehe, manche Fehler gefunden und beſorge gleiche Fehler bei dem nicht corrigirten, kann ſie aber nicht verbeſſern: an Fleiß und gutem Willen hat es mir nicht gefehlt.

Dem griechiſchen Gaſtmahl, welches dies Buch beſchließt, habe ich Barthélémy's „Reiſe des jungen Anacharſis" zum Grunde gelegt, ſeine mehrern hundert angeführten Citate aber ausgelaſſen; dagegen aus griechiſchen Schriftſtellern das Gaſtmahl ſo erweitert, daß es dreifach ſo ſtark geworden iſt.

In dem „Salat" überſchriebenen Aufſatze habe ich alles Mögliche citirt, was zu citiren war: der Leſer, auch der Gelehrte, wird daran einen Maßſtab finden, wie viel von dem vorliegenden Werke mein Eigenthum ſein dürfte.

So übergebe ich denn nach dieſer Generalbeichte getroſten Muths dies Amalgam dem Publicum, welches mich in Wahrheit immer und überall gütig und über Erwarten aufgenommen hat.

Wenn es nur nicht zuviel iſt! ſagte mir ein Freund. Aber in einem Roſengarten iſt der Ueberfluß an Roſen kein Fehler, wie ich das recht lebendig in der Villa

Spada erkannt habe. Hier ſind Roſen, nichts als Roſen, und von hier aus überſieht man das ganze alte Rom in ſeinen einzigen Ruinen, es iſt als ob der Tod die Liebe verklärte, es iſt überaus ſchön.

Herrendorf bei Soldin.

Der Verfaſſer.

Inhalt.

	Seite
Vorwort	V
Von den Nahrungsmitteln überhaupt	1
Fleischspeisen von vierfüßigen Thieren	57
1) Hausthiere	57
2) Wild	83
Geflügel	91
1) Hausgeflügel	93
2) Wildes Geflügel	100
Vegetabilien	109
Salz	164
Fische und Schalthiere	170
Fastenspeisen	160
Saucen	198
Apotheose	207
Sprüchwörtlich	277
Aphorismen	287

Von den Nahrungsmitteln überhaupt.

So frißt's Würmlein frisch Keimleinblatt,
Das Würmlein macht das Lerchlein satt,
Und weil ich auch bin zu essen hier,
Mir das Lerchlein zu Gemüthe führ'.

Goethe.

Univ.-Bibl.
München

Der Magen ist das digestirende und zum Theil assimilirende Organ, von dem aus blos für die Fleischmasse des Inhabers gesorgt wird. Aber wer nennt mir die Thaten und Unthaten aller Derjenigen im blätterreichen Buche der Weltgeschichte, die ihr historisches Dasein den Anregungen des Magens durch dessen gesammte Scala vom leisen Knurren bis zum lauten Schreien verdanken. Ja, wie manche Weltgeschichte sogar verdankt ihre voluminöse Compilation einem hungrigen Magen. So auch sendet die Brust, das Gebläse, welches dem Körper den sehr nöthigen Sauer- und den weniger nöthigen Stick- und Kohlenstoff zu- und abführt, nach innen zu nichts als thierische Wärme, aber nach außen den lebendigen Hauch, den sehnsuchtsvollen Seufzer und das schaffende Wort; knüpft

Menſchen an Menſchen und ordnet die Welt ihnen unter. Selbſt das Auge, das den kleinen Menſchen mit unermeßlichen Sonnenſyſtemen in Verbindung ſetzt, es hat auch innere Functionen für die Selbſtändigkeit und kann als Lichtlunge betrachtet werden. Die geſichtsloſen Organismen — die Pflanzen — brauchen Licht, als unerläßlich zum Leben, und wen rührt das todte Leben der dem Licht entzogenen Gefangenen nicht? Auf ſolchem Wege lernen wir die Abſonderungen in unſerm Munde — als eine ſolche Zweideutigkeit kennen, die allerdings im Magen zur Bereitung des Chymus und Chylus und aller jener lateiniſchen und griechiſchen Flüſſigkeiten beiträgt, wodurch ſelbſt der Lehrzum Zehrſtande ſich erniedrigt. Aber im Munde hat ſie einen andern Zweck, dort iſt ſie das Smegma zur Erhaltung der Volubilität und Beweglichkeit unſerer Sprachwerkzeuge, damit wir den Faden unſers Geſprächs rund und ununterbrochen leicht fortſpinnen.

Nach dieſer Abſchweifung, ob es gleich, wenn ich in dieſer Schreibart fortfahren wollte, ebenſo wenig Abwege, wie in einem Labyrinthe gibt, wende ich mich zum Hauptgegenſtande dieſes Werkes — zum Magen. Allerdings verlangt die Natur auch für ihn nur das Nothwendige, die Vernunft aber fordert das Nützliche, die Eigenliebe das Angenehme und die Leidenſchaft das Ueberflüſſige. Ein Freund von mir, der viele hatte — viele Leidenſchaften nämlich —, pflegte, wenn er ihnen die Zügel ſchießen ließ, zu ſeiner Entſchuldigung zu ſagen: Götter haben Leidenſchaften!

Helvetius behauptete, der Menſch ſei vorzugsweiſe ein fleiſchfreſſendes Thier, Rouſſeau ſieht im Gegentheil

die ſich von Fleiſch nährenden Menſchen als entartet an. Gaſſendi verfaßte ein Werk, worin er zu beweiſen ſuchte, daß wir nur zu vegetabiliſcher Nahrung beſtimmt ſind und Fleiſch eſſen ein gefährlicher Misbrauch ſei. Er lebte auch nach den Grundſätzen der Hindu, aber — er war immer kränklich. Ich behaupte aber, der Menſch ſei Omnivore; denn er zieht ſeine Nahrung ebenſo gut aus dem Thier-, Pflanzen- als auch aus dem Mineralreich, und dieſe glückliche Eigenſchaft ändert ſich nur theilweiſe nach Klima und Sitte. Daß der Menſch zu den Omnivoren gehört, dafür ſpricht alſo die Erfahrung, ebenſo aber auch die vergleichende Anatomie. So ſind z. B. die Zähne ein Gemiſch von Zähnen der pflanzen- und fleiſchfreſſenden Thiere; der Dick- und Blinddarm iſt nicht ſo lang und weit als der der Pflanzenfreſſer, und nicht ſo kurz und eng als der der Fleiſchfreſſer, ſondern zeigt eine mittlere Länge und Weite. Gall will auch in der Bildung des Gehirns und Schädels einen Beweis dafür gefunden haben, daß der Menſch zu den Alleseſſern gehört. Er behauptet nämlich, daß, wenn man durch den äußern Gehörgang eines horizontal geſtellten Schädels eine perpendiculare Linie gegen den Scheitel des Kopfs hinzieht, bei den Fleiſchfreſſern das meiſte Gehirn hinter der Linie, bei den Pflanzenfreſſern hingegen vor derſelben ſich befindet; bei dem Menſchen aber werde das Mittel gehalten — bei dem befinde ſich ebenſo viel nach vorn als nach hinten.

Rouſſeau, der deshalb den Menſchen zum Pflanzenfreſſer macht, weil er der Regel nach, wie andere pflanzenfreſſenden Säugethiere, nur ein Junges zur Welt bringt

und nur mit zwei Brüsten versehen sei, vergißt etwas: dieser Vergleich paßt nur auf die größern pflanzenfressenden Säugethiere, z. B. Pferde und Rindvieh, keineswegs aber auf die kleinern, z. B. Hasen, Kaninchen u. s. w.

Die wichtigste Handlung des Lebens ist die Wahl der Lebensmittel, denn diese übt nicht nur ihren Einfluß auf die physische Organisation, sie ändert auch den Charakter. Alle Welt weiß, daß diejenigen Völker, deren Hauptnahrung Fleisch ist, mehr Kraft, Muth und Thätigkeit haben als diejenigen, die blos oder doch größtentheils von Vegetabilien leben. Der Bau unserer Verdauungswerkzeuge ist auch weder mit denen der fleisch-, noch mit denen der grasfressenden Thiere übereinstimmend; er besitzt deren gemeinschaftliche Eigenschaften und berechtigt uns zum Genuß der Nahrungsmittel aus allen Reichen der Natur. Wie aber namentlich das Verhältniß unserer animalischen Nahrungsmittel zu den Vegetabilien sein müsse, hat die Natur in den Verhältnissen der Schneide- zu den Eckzähnen in sehr bestimmten Zahlen, zehn zu zwölf, ausgesprochen.

Der Mensch ißt im gesunden Zustande in jedem Monat mehr als er schwer ist, und wird durch Speise, Trank und Luft, nach frühern sehr gewichtigen Theorien, als nach Sanctorius in elf Jahren, nach Bernouilli in drei Jahren, nach Reil in einem Jahre ein anderer Mensch. Jean Paul hat in der „Unsichtbaren Loge" diese Ansichten zusammengestellt und gibt für die Erneuerung sieben Jahre an. Spätere Schriftsteller haben fünf und drei Jahre angenommen.

Eine Diät aus lauter Pflanzenspeisen erzeugt Bläße und Schwäche in allen Verrichtungen des Körpers, die

mit einer zweideutigen Gesundheit gepaart ist. Lauter Fleischspeisen geben der arteriellen Blutbildung, dem Muskelsystem und dem Willensvermögen ein einseitiges Uebergewicht, und begründen dadurch eine Anlage zu entzündlichen und fieberhaften Krankheiten. Sie entwickeln im Blut einen Zündstoff zur Fäulniß. Bei der Speise aus beiden Naturreichen wird wechselseitig das Entstehen einer Schärfe vermieden, welches sich zum Nachtheil des Körpers und der Seele aus einer Classe von Nahrungsmitteln erzeugen muß. Das Fleisch dämpft die Säure und Schwäche der Vegetabilien, und die natürliche Säure der Gewächse und Früchte verhindert die Erzeugung eines faulenden Saftes im Blute, der von lauter Fleisch entstehen würde. Bei den Pflanzen ist ihr Schleim, beim Fleisch der Gallert der Stoff, der uns nährt. Die Nahrungsmittel aus dem Thierreiche, durch die Einwirkung thierischer Organe subtilisirt, sind durchgearbeiteter als die Pflanzen, unserer Natur verwandter und lassen sich daher leichter in unsere Substanz verwandeln, sie nähren stärker und werden leichter verdaut. Fleisch erhöht unsere körperlichen und Seelenkräfte, gibt mehr Muth, macht das Blut hitziger, das Gemüth zorniger und den Geist wilder. Kühnheit und Grausamkeit ist der Charakter der fleischfressenden Thiere, Sanftmuth derjenigen, die von Pflanzen leben. Eine fade, nahrungslose vegetabilische Kost ist daher vollblütigen, fetten und saftreichen Personen gesünder als viele Fleischspeisen, die mit ihren Säften die Gefahren ihrer Constitution vermehren.

Die Menge der genossenen Speisen muß nicht blos mit den Bedürfnissen und den Verdauungskräften, sondern auch

mit der Menge der Getränke, die wir zu uns nehmen, in richtigem Verhältniſſe ſtehen, wenn ſie nicht ſchädlich werden ſoll. Doch gibt es eine Fügſamkeit der menſchlichen Verdauungskraft, die freilich auch wieder ihre Grenzen hat. Derſelbe Stoff, dieſelbe Menge kann nach Umſtänden zuträglich und ſchädlich ſein. Die japaniſchen Aerzte kümmern ſich — nach Golowin's „Begebenheiten in Japaniſcher Gefangenſchaft" — wenig um die Diät ihrer Kranken. Je mehr Dieſe eſſen, deſto höher ſteigt, nach ihrer Meinung, die Hoffnung der Geneſung. Die Beſtimmung der richtigen Menge iſt nur relativ, nicht abſolut. Leicht verdaulich iſt im Allgemeinen eine Speiſe, welche ohne großen Kraftaufwand der Verdauungswerkzeuge in thieriſchen Stoff umgewandelt werden kann, wobei es nicht in Betracht kommt, ob ſie nach geſchehener Aſſimilation viel oder wenig nährt. Die leichte Verähnlichung äußerer Subſtanzen durch die organiſchen Kräfte hängt aber theils von ihrer größern oder geringern Aehnlichkeit (Homogenität) mit dem zu nährenden Organismus, theils von ihrer Auflöslichkeit in den Verdauungsſäften ab, denn alle Verdauung beginnt mit Auflöſung.

Eine zu ſchwer verdauliche Nahrung beläſtigt den Magen, erſchöpft die Verdauungskräfte, wird entweder nur unvollkommen aſſimilirt, oder zerſetzt ſich, wenn ſie durch die letztern gar keine Veränderung erleidet.

Zu leicht aſſimilable Speiſen erzeugen leicht Schwäche der Verdauungswerkzeuge durch Verwöhnung, weil ſie ihre Kräfte zu wenig in Anſpruch nehmen, und überfüllen den Körper mit einer zu großen Menge wenig beharrlicher,

ebenſo ſchnell ſich wieder zerſetzender als verähnlichter Stoffe, die alle Stufen der organiſchen Metamorphoſe zu ſchnell durchlaufen, woraus Schwäche der feſten Theile und überhaupt eine zu geringe Selbſtändigkeit und Reactionskraft des organiſchen Körpers entſteht. Solchen, die an eine derbe Koſt gewöhnt waren, werden ſie doppelt ſchädlich. Erwachſenen und an eine reizende Nahrung gewöhnten, in einem kältern Klima ſich aufhaltenden Perſonen werden fade Speiſen nachtheilig.

Die ſchädlichen Folgen einer zu reizenden und vielleicht überdies noch zu kräftigen Nahrung, welche bei einer geſunden Verdauung um ſo ſchneller eintreten, beſtehen in einer zu hohen Steigerung des ganzen Lebensproceſſes, insbeſondere der Aſſimilationswerkzeuge, welche leicht in Ueberreizung übergehen kann.

Eine gewiſſe Mannichfaltigkeit muß die Nahrung der Menſchen und Thiere beſitzen, wenn ſie zweckmäßig ſein ſoll. Die Speiſen können ebenſo gut durch zu große Einfachheit als durch eine zu mannichfaltige Zuſammenſetzung Schaden bringen.

Die Einförmigkeit der Nahrung, das ſich vorzugsweiſe und ausdauernde Halten an eine gewiſſe Abtheilung, einen beſchränkten Kreis der Nahrungsmittel, hat einen mächtig nachtheiligen Einfluß auf die Geſundheit durch die einſeitige Richtung gewiſſer Lebensäußerungen.

Die nahrhafteſten Speiſen ſind die viel Eiweißſtoff, Faſerſtoff, Käſeſtoff, Gallerte, Osmazom enthaltenden animaliſchen Nahrungsmittel, als Eier, Fleiſch, Milch, Blut, Käſe. Die Nahrhaftigkeit der übrigens weniger nahrhaften

Pflanzenspeisen richtet sich vorzüglich nach der Menge der in ihnen vorhandenen stickstoffigen Verbindungen. Verdaulichkeit und Nahrhaftigkeit bedingen sich nicht. Käse, Pflanzenkleber, Brot und Baumrinde, Isländisches Moos u. s. w. enthalten dem Organismus verwandte Bestandtheile, sind aber doch schwer zu verdauen.

Magere, große Menschen bedürfen mehr Nahrung als Fette und Kleine, und Cholerische und Phlegmatische mehr als Sanguinische und Melancholische. Ferner erzeugt das Polarklima eine ohne Nachtheil für die Gesundheit zu befriedigende Gefräßigkeit, während umgekehrt das Bedürfniß reichlicher Nahrung nach dem Aequator hin immer mehr abnimmt. Die Bewohner der Tropengegenden zeichnen sich durch die größte Mäßigkeit aus. Norweger, Schweden, Russen, Polen verzehren täglich eine größere Menge von Speisen, als Deutsche, Briten und Franzosen. Aber Spanier, Portugiesen und Italiener sind wieder mäßiger als diese. Das frugalste Leben führen Aegypter, Araber, Perser, Indier, Malaien u. s. w.

In den gemäßigten Gegenden verlangen Winter und Frühling eine größere Menge von Speisen als Sommer und Herbst. Zur Mittagszeit kann ungestraft eine größere Menge von Speisen verzehrt werden als des Morgens und Abends. Eine trockene, reine, sauerstoffartige und kalte Luft befähigt vorzugsweise zu einer reichlichen Aufnahme von Speisen.

Eine zu große Menge von Nahrungsmitteln wirkt immer schädlich. Es lassen sich jedoch drei Grade der Ueberfüllung unterscheiden. Im ersten Fall übersteigt das in zu reichlicher

Menge Genoſſene niemals die Verdauungskräfte — die Natur gewöhnt ſich an einiges Uebermaß. Sind aber die Verdauungskräfte der Menge der genoſſenen Nahrungsmittel gar nicht gewachſen, ſo leiden die Verdauungsorgane, und wird endlich drittens alles Maß überſchritten, ſo entſtehen die ſchlimmſten Folgen, die traurigſten Zufälle, ernſthafte Krankheiten, ja der Tod.

Lord Byron lebte zu Zeiten ſehr mäßig. Tagelang nahm er nur täglich zwei kleine Schiffszwiebacke zu ſich, und oft nur einen mit einer Taſſe Thee, die er gewöhnlich Nachmittags um 1 Uhr trank. Er verſicherte, daß dieſe Diät ihn leicht und lebhaft mache, und daß ihn dieſe Selbſtüberwindung auch zu der in andern Dingen geführt habe. Er behauptete, die ſtarken Eſſer wären leidenſchaftlich und dumm. Er aß lange Zeit nur Pflanzenſtoffe und äußerte gegen Jemand: Fürchten Sie nicht, einen Mord zu begehen, wenn Sie Beefſteaks eſſen? Er pflegte zu ſagen: Man gebe mir eine Sonne, ſo brennend, und Sorbets ſo kalt als immer möglich, und mein Paradies iſt ſo leicht zu erbauen, wie das der Perſer. Dieſes Wort bezieht ſich auf eine Stelle in ſeinem „Don Juan", wo es heißt: Der Himmel der Perſer iſt leicht gebaut, er beſteht aus ſchwarzen Augen und einem Limonadenſtrom.

Leicht verdaulich iſt endlich Dasjenige, bei dem die nährende Materie ſich leichter auflöſen, ausſcheiden und von ihrem fremdartigen Gehalte trennen läßt; ſchwer verdaulich, wenn ſie den erdigen, faſerigen und fremdartigen Theilen feſt anklebt. Ganz ſaftig nennt man Dasjenige, was einen milden Nahkungsſaft hat, roh ſaftig ſolche Nahrungsmittel, die

zugleich zähe, saure, unserm Wesen frende Materien mit ins Blut führen. Die Nahrungsmittel müssen also, ehe sie unsern Verlust ersetzen können, ihre erste Gestalt ablegen und durch die Einwirkung unserer Organe durch die Verdauung in unsere eigene Substanz verwandelt werden.

Ist das Geheimniß der Wiederverjüngung irgendwo zu finden, so muß man es in der Küche suchen: daher die Wichtigkeit eines ausgezeichneten Kochs. In der englischen Marine werden die unbrauchbarsten und liederlichsten Matrosen zum Küchendienste verwendet. Die Folgen davon lassen sich denken. In den Küchen der Walachei dienen Zigeuner als Küchenjungen, die später zu Köchen avanciren: dies ist der Hauptgrund der Unreinlichkeit der dortigen Küchen.

Endlich ist auch ein großer Unterschied zwischen einem Koch und einem Bratenkünstler. Ein bekannter französischer Ausspruch sagt: on devient cuisinier, on naît rôtisseur. Ein geschickter Bratenkünstler ist sehr selten; deshalb hat man auch in London zu gewissen Dingen — doch nicht zum Anrichten, oder auch nur zum Ausputzen und Verzieren — nur Köchinnen, z. B. beim Braten. Sie ordnen nichts an; aber mit gewissenhafter Pünktlichkeit drehen sie unter gewissen Wärmegraden so und so oft den Spieß, nach Größe und Beschaffenheit des Bratens. Man hat jetzt in Frankreich Bratenwender mit einem Uhrwerk, nicht eben etwa die alten Thurmuhren unserer Verfahren, sondern wie eine kleine Stutzuhr, mit einer blechernen halben Trommel, welche man vor jeden Kamin, ja jeden Ofen aufstellen und den vorzüglichsten Braten selbst machen kann — Jeder nämlich, der eine Idee davon hat, was ein guter Braten ist.

Mit einer ſolchen Maſchine, die für 25 Francs zu haben iſt, kann jeder Menſch einen Braten à point machen — die höchſte Löſung dieſer Aufgabe. Ich habe eine ſolche Maſchine geſehen, wobei kleine Eimer, nicht viel größer als Fingerhüte, innerhalb der Trommel in Ketten hängend, die Sauce aus dem Grunde der Trommel durch das Uhrwerk fortwährend über den Braten goſſen.

Jedes Ding will ſeine Zeit haben. Moſes kam nicht in das gelobte Land, weil er den Felſen ſchlug; er hätte blos zu ihm ſagen dürfen, er möge Waſſer geben. Moſes beweiſt auch an einem andern Orte, daß der Hunger wie der Durſt zornig, ungeduldig macht; denn er zerſchlug die Geſetztafel beim Anblicke des goldenen Kalbes; er hatte freilich auf Sinai lange gefaſtet, und da begreift ſich ſein Zorn beim Anblick eines Kalbes — von Gold.

Geſetzte Männer mögen nicht gern auf die Suppe warten, und warten darauf ſelten ohne Zorn. Ein Koch darf hitzig ſein: Feuer iſt ſein Element. Wie ein Soldat den Feind mit dem Degen vertreibt, ſo darf er mit dem Spieß in der Hand die Topfriecher aus der Küche verjagen. Pünktlichkeit iſt eine Haupttugend eines Kochs: eine verſäumte Viertelſtunde kann jedes Gericht verderben. Jay, einer der berühmteſten Schüler des berühmten Carême, ſchlug eine Zulage von 1000 Francs und im Fall der Invalidität die Beibehaltung ſeines vollen Gehalts dem Marquis Wellesley aus, weil Mylord das Diner meiſt eine Stunde ſpäter verzehrte, als angerichtet wurde.

Nach Beaumont (in J. Müller's „Handbuch der Phyſiologie"), der Gelegenheit hatte, einen Menſchen mit

einer zwei Zoll langen Wunde im Magen genau zu beobachten, dauerte der Verdauungsproceß von Kaldaunen und Schweinefüßen bei mäßiger Arbeit immer eine Stunde; von Fischen und Wildpret 1 Stunde 35 Minuten; von Brot, Milch, und von getrocknetem und gekochtem Stockfisch 2 Stunden; von wilden Gänsen und jungem Schweinefleisch 2½ Stunden; von rohen Austern 2 Stunden; geröstetem Rindfleisch 3½ Stunden; gekochtem 4 Stunden; gebratenem 3 Stunden; eingesalzenem 5½ Stunden; eingesalzenem Schweinefleisch 5 bis 6 Stunden, gebratenem 3 Stunden 15 Minuten; Hammel, geröstet, 3½ Stunden; gebraten 4½ Stunden; weichen Eiern 4½ Stunden; harten 5 Stunden; gebratenem Kalbfleisch 4 Stunden; Butterbrot mit Kaffee 4 Stunden 15 Minuten; trockenem Brot 3 Stunden 45 Minuten.

Fleisch, das mit Butter gebraten ist, befördert leicht die Fäulniß. Vorzüglich bringt das Schweinefleisch Fäulniß in die Säfte, weil die Säfte des Schweines oft verdorben sind, weil überhaupt das Schwein unter allen Thieren den Geschwüren der Lunge, den Hautkrankheiten und der Fäulniß am meisten unterworfen ist: daher man auch in den Zeiten der Pest da, wo Ordnung ist, insgemein das Schwein tödtet.

Der Wahrheit gemäß muß ich aber doch bemerken, daß Schinken und vorzugsweise der rohe, selbst zur Zeit der Pest, das Gesundeste ist, was man essen kann; auch ist nicht zu fettes Schweinefleisch anerkannt leicht verdaulich, freilich weder ungesundes, noch die Schwarten. Noch mehr werden unsere Säfte durch die so beliebten Vögel, die meistentheils

nur von Insecten leben, zur Fäulung geneigt; auch die mildern Rebhühner haben dieſe Eigenſchaft.

Das Fleiſch von weißem Geflügel und das nur freilich nicht zu junge Kalbfleiſch ſcheint am leichteſten zu verdauen. Unreifes Fleiſch (la viande non faite) iſt immer ungeſund und ſchwer verdaulich: das junge faſerige Hühnchen ſchwerer als der gemäſtete Kapaun. Das Verdauliche liegt in dem Wohlgenährten, Geſunden, Kraftvollen; dann iſt die Muskelfaſer mürbe. Das Fleiſch von jungen, aber völlig ausgewachſenen Thieren iſt unendlich leichter als alles Fleiſch von alten. Das von ſchwarzem Geflügel, Rindfleiſch, Wildpret verdaut ſich mit vieler Mühe, und fettes Fleiſch immer unendlich ſchwerer als mageres.

Unter allem Fleiſch, ſagt Zimmermann in dem Buche „Von der Erfahrung", dünkt mich das gemeine, kraftloſe Rindfleiſch für einen ſchwachen Magen das Unverdaulichſte, nicht weil es im Magen fault, ſondern weil es gleichſam centnerſchwer auf ihn drückt. Aber dennoch iſt ein gut gemäſteter Ochſe nahrhafter und wohlſchmeckender und für die meiſten, beſonders geſunden Menſchen verdaulicher als alles andere Fleiſch, natürlich von keinem alten, abgearbeiteten; und wenn Zimmermann vom gemeinen, kraftloſen Rindfleiſch ſpricht, ſo meint er damit zweifelsohne das ausgekochte, zur Fleiſchbrühe, zur Bouillon ſchon in Anſpruch genommene, an dem oft nur noch die Muskelfaſer übrig iſt, und von dem das Krauſe'ſche, im Hôtel de Brandebourg in Berlin, zu Anfang dieſes Jahrhunderts ein wahres Modell gab, das alle andern Wirthshäuſer von Norddeutſchland — ich nehme Hamburg ehrenvoll aus — nachzuahmen ſich

beſtrebten. Er kann damit nicht ein gedämpftes Rindbruſtſtück oder ein gebratenes Rindsfilet gemeint haben, was, ſo allgemein hingeſtellt, angenommen werden könnte. Im Allgemeinen kann man ſagen, daß alle Speiſen, welche leicht in Fäulniß übergehen, leicht verdaulich ſind; aber wohl zu merken, leichte Verdaulichkeit iſt kein Kriterium der Geſundheit und beide Momente wollen ſtreng geſchieden ſein.

Man will die Gallerte, die aus dem Kalbe häufiger als die aus dem Rindfleiſche, aus dem Schafe weniger als aus dem Kalbfleiſche gezogen werden, allen Menſchen aufdringen, die einen ſchwachen Magen haben und einen beſonders ausgemergelten. Hütet euch (ſagt Boerhave), daß ihr Kraftbrühe oder Gallerte ſchwachen Magen anvertraut; denn ſie werden nur durch große Kräfte verdaut und verwandeln ſich in einen wahren Leim, wo dieſe Kräfte nicht vorhanden ſind. Es iſt ein pöbelhafter Irrthum, daß man glaubt, ſie ſeien um ſo ſtärkender, als ſie unvermengt ſind, da doch gewiß iſt, daß ſie, mit zehnfachem Waſſer geläutert, einem ſchwachen Magen um ſo viel zuträglicher ſind. Man hat den Verſuch gemacht, einen Hund blos mit der allerkräftigſten Bouillon zu ernähren; er konnte aber nicht lange am Leben erhalten werden. Ein anderer bekam nichts als dünne Bouillon, und kam mit dem Leben davon.

Alle Thiere ſtehen dem Menſchen nach an Stärke des Magens; nur ſehr wenige nehmen, nach Verhältniß ihrer Größe, gleichviel Nahrung zu ſich; keines in ſo mannichfaltiger Miſchung als der Menſch. Der größte Eſſer unter allen iſt der Europäer. Das Thier nährt ſich gewöhnlich

von wenigen einfachen Nahrungsmitteln; der Mensch, wenn ihn Noth treibt, genießt Würmer, Insecten, ja sogar Thon und Erde. Auch ohne Noth essen die Geophagen am Orinoco und in andern Gegenden Thon (nach Humboldt): es scheint ein klimatisch begründetes Naturbedürfniß jener auf der untersten Stufe der Civilisation befindlichen Menschen zu sein, dem sie durch kein anderes Hülfsmittel ihrer Cultur begegnen können. Selbst an Gifte kann sich der menschliche Magen gewöhnen, z. B. an Op[illegible]. Byron, ein englischer Admiral, litt in seiner Jugend Schiffbruch und ward an die Küste des Feuerlandes verschlagen. Er schätzte sich sehr glücklich, ein Stück verfaulte Seehundshaut zu finden, von welcher er drei Tage lang lebte.

Man hat einzelne Beispiele von Menschen, deren Magen zur Sättigung eine unglaubliche Menge Nahrungsmittel, mitunter ganz ungewöhnliche, sonst gar nicht eßbare Dinge nöthig hatte. Milo von Kroton, der berühmte Wettkämpfer, trug einen ganzen Ochsen und verzehrte ihn darauf. Herodor von Megara verlangte zu einer Mahlzeit 20 Pfund Fleisch, eben so viel Brot und einen halben Anker Wein. Die Flötenspielerin Aglais hingegen ließ sich an 12 Pfund Fleisch, ebenso viel Brot und 16 Quart Wein genügen. Claudius Albinus konnte auf einmal 500 Feigen, 100 Pfirsichen, 10 Melonen und 20 Pfund Weintrauben und 100 Schnepfen verzehren. Der Kaiser Maximin konnte in einem Tage einen Eimer Wein trinken und 40 Pfund Fleisch essen; aber er konnte auch einen schwer beladenen Wagen fortziehen, einem Pferde mit einem Faustschlage das Bein brechen, Steine mit den Fingern zer-

reiben und nicht sehr starke Bäume mit den Wurzeln ausreißen.

Solche Erzählungen aus dem Alterthume können verdächtig erscheinen, lieferten nicht die neuesten Zeiten ähnliche Beispiele. Im Jahre 1765 fand sich unter der sächsischen Leibgarde ein Mann, der auf einmal 20 Pfund Rindfleisch und ein halbes gebratenes Kalb verzehrte. Im Jahre 1771 starb zu Ilefeld der passauer Vielfraß Joseph Kolniker. Schon in seinem dritten Jahre fraß er vor Hunger Steine. Mutter und Großmutter waren Steinfresserinnen gewesen. Er konnte nicht anders satt werden, als wenn er Steine unter sein Essen mischte. Länger als 1½ Stunden hielt keine Mahlzeit vor. Einst verzehrte er in Braunschweig auf dem Schlosse in sechs Stunden 25 Pfund gebratenes Ochsenfleisch und trank 20 Quart Wein dazu. Ein andermal aß er zwei Kälber in fünf Stunden. Auch nahm er Metalle, Filz und andere Dinge zu sich. Von seinen zwei Kindern brauchte ein fünf Monate alter Knabe täglich zwei Quart Suppe, und eine Tochter, die in der neunten Woche starb, täglich ein Quart Milch. In seiner Jugend war er Soldat, bei Einquartierungen ward er für acht Mann gerechnet. Kolniker verdankte die Erhaltung seines Lebens seinem Steinfressen. Er bekam in einem Treffen einen Schuß in den Unterleib; die Kugel prallte an den Steinen in seinem Magen ab und er kam mit einer leichten Hautwunde davon. Der Galeerensklave Bazile war ein ähnlicher Fresser. Kurz vor seinem Tode sagte er: ich habe tausend Teufel im Leibe, die mir alle diese Schmerzen bringen. Es fanden sich nach seinem Tode darin: Faßreifen, 13 Stück

Eichenholz, hölzerne und zinnerne Löffel, zinnerne Schnallen, ein Pfeifenkopf, ein Klappmeſſer, Fenſterglas, Leder, eine blecherne Röhre u. ſ. w. Aber der Gärtner Kahle, der 1754 in Wittenberg ſtarb, übertraf ſie Alle. Er fraß acht Schock Pflaumen nebſt den Kernen, oder einen Scheffel Kirſchen nebſt den Kernen. Reichten die gewöhnlichen Speiſen nicht zu, ſo fraß er die irdenen Schüſſeln und Teller mit. Sein Gebiß war ſo ſtark, daß ſein Einbiß in Steinen ſo ſichtbar war, als habe er in Obſt gebiſſen. Wenn er eine Taſſe Kaffee oder ein Glas Wein zu ſich nahm, ſo zermalmte er Taſſe und Glas ſo ſchnell, mit ſo lautem Getöſe, wie die hungrigſte Dogge einen Knochen. Lieblingsſpeiſen waren ihm lebendige Eulen, Mäuſe, Ratten, Heuſchrecken und Raupen. Ein Spanferkel mit Haaren und Borſten galt ihm als ein Morgenbrot. Mittags darauf hungerte er wieder dermaßen, daß er einen Hammel mit Wolle und Knochen zu ſich nahm. Einmal raſte ſeine Eßluſt ſo, daß er ein bleiernes Schreibzeug nebſt der Dinte, dem Streuſande, dem Federmeſſer und den Federn verſchlang. Dieſen Umſtand hat ein Zeuge vor Gericht eidlich verſichert. Armuth bewog ihn oft, das Ungewöhnlichſte zur Schau zu verſchlucken. Daher machte er ſich einſt in einem Wirthshauſe, in Gegenwart vieler Menſchen darüber her, einen ganzen Dudelſack zu freſſen. Bei alle dem ward er 79 Jahr alt. Sein Leichnam ward auf landesherrlichen Befehl geöffnet; man konnte aber den Grund ſeiner Gefräßigkeit nicht entdecken. Der Marſchall Villars hatte einen Schweizer, der ein ungeheurer Freſſer war. Er fragte ihn, wieviel Rindsrücken er auf ein Niederſitzen eſſen könne. Wenig,

war die Antwort: vier bis fünf. — Und Keulen? — Sieben bis acht. — Und Hühner? — Zwanzig. — Tauben? — Vierzig, vielleicht funfzig, nachdem es kommt. — Aber Lerchen? — Ach, Monseigneur, was diese Thierchen anlangt, die kann ich unaufhörlich essen.

Von der Gattung des Thiers, seinem Alter, Geschlecht, seiner Lebensart, von dem Orte, wo es lebt, hängt der Unterschied der verschiedenen Nahrungsmittel ab, die es uns geben kann. Thiere, die jung, von Natur feucht und schleimig sind, werden im Alter trocken, hart und grobfaserig: sie werden also in ihrer Kindheit am besten sein. Doch ist natürlich das zu unreife Fleisch, wie gesagt, keine zuträgliche Speise. Frauen, Kinder, schwächliche, an wenig körperliche Thätigkeit gewöhnte Menschen werden von jungem Fleisch genährt. Der arbeitende Mann muß ein Thier von reiferm Alter haben. Eine ausgekalbte Kuh, die Mutter von Enkeln und Urenkeln, und ein alter abgetriebener Zugochse haben trockenes, saft- und kraftloses Fleisch. Durch die Mästung wird ihr zähes Fleisch mit Talg überzogen. Jenes ist gar nicht, dieses sehr schwer zu verdauen.

Auch das Geschlecht hat Einfluß auf Nahrhaftigkeit und Verdaulichkeit. Das Fleisch von weiblichen Thieren ist fader und weniger nahrhaft als das von männlichen; bei solchen aber, wo eine zu starke Entwickelung der Fleischfaser stattfindet, wie z. B. bei den Vögeln, ist es dem des männlichen Geschlechts vorzuziehen. Ueberhaupt sind weibliche Thiere schwächer, zarter; ihr Fleisch hat mehrern, aber gröbern und weniger subtilisirten Gallert; männliche Thiere sind dagegen trocken und derber, und die Nahrung in ihnen

iſt durch die kräftige Einwirkung ſtärkender Organe mehr verdünnt. Das Fleiſch der zahmen Thiere iſt feuchter, grobſaftiger als das Fleiſch derjenigen, welche frei in Feld und Wald ihrer Nahrung nachgehen. Die Glieder, die das Thier am meiſten übt, ſind fleiſchiger und ſtärker und werden früher hart und trocken. Auch iſt das Fleiſch der wilden Thiere reicher an Cruor und Osmazom, daher reizender, ſchmackhafter, nahrhafter, überhaupt vollkommener, und daher auch geſunder als das der gezähmten, in Ställen eingeſchloſſenen, indem ſolche Einſchränkungen einen unnatürlichen, ſchwächlichen, kränkelnden Zuſtand veranlaſſen. Noch mehr iſt dies bei den gemäſteten Thieren der Fall, deren Fleiſch wegen unvollkommener Ausbildung des Faſerſtoffes weniger nahrhaft und reizend iſt, und durch das viele Fett, ſowie durch andere durch die Mäſtung entwickelte Stoffe ſelbſt ſchädlich werden kann.

Diejenigen Vögel, die viel zu Fuß gehen, haben ſtärkere Schenkel; die mehr fliegen, fleiſchigere Flügel und hervorſtehende Bruſtmuskeln. Bei jungen Thieren ſind daher dieſe Theile die beſten, weil das Nutriment am ſtärkſten in ihnen durchgearbeitet iſt; bei alten und harten die ſchlechteſten, weil ſie durch die Thätigkeit hart, unverdaulich geworden ſind. Am Kalbe iſt die Keule das Beſte, an Truthühnern, Hirſchen und Zugochſen das Schlechteſte. Die Thiere, die auf hohen, trockenen Wieſen weiden, ſind geſunder, als die an Flüſſen, Moräſten, am Schlamm.

Fleiſchfreſſende Thiere, die vom Raube leben, Leichen verzehren, haben übelriechendes Blut, ſind zur Fäulniß geneigt. Thiere, die Fleiſch freſſen, haben ein lehmiges, rohſaftiges Fleiſch, ranziges Fett. Die grasfreſſenden, von

Kräutern, Wurzeln, Körnern lebenden Thiere sind milde, süß von Geschmack, unserer Natur freundlicher, weniger fäulend.

Selbst bei ein und derselben Gattung variirt das Fleisch nach der verschiedenen Nahrung der Thiere. Das Fett der Schweine, die mit Kartoffeln, Buchekern oder den Trebern des Branntweins gemästet sind, ist wässeriger als das der mit Korn und Eicheln gefütterten. Die Bayonner Schinken haben ihren hohen und wohlverdienten Ruf nur daher, weil die Schweine dortiger Gegend mit zahmen Kastanien gemästet werden. Im Herbst bekommen die Krammetsvögel von den Ebereschen ihren delicaten Geschmack. Doch sind Thiere, die giftige Sachen fressen, darum nicht ungesund, wie z. B. die Krammetsvögel, die gern die Blätter des Bilsenkrauts, die Lerche, die den Schierling frißt; nur muß man sich hüten Magen und Gedärme zu essen. Das Fleisch der Säugethiere ist, im Ganzen genommen, zwar schwer verdaulich, aber kräftig nährend, wenn es der Magen bezwungen hat. Das Fleisch der Vögel ist leichter verdaulich und trockener, wird aber geschwinder verzehrt.

Fische sind unserer Natur nach mehr fremd, weniger nahrhaft, und die fetten, oder in sumpfigen, stehenden Gewässern lebenden, z. B. Aal und Karpfen, sind zugleich schwer verdaulich. Ueberhaupt sind die Fische nicht so nachhaltig nahrhaft als das Fleisch der Säugethiere, obwol der Thun dem Kalbfleisch nichts nachgibt. Sie haben aber wegen des großen Phosphorgehalts ihres Fleisches eine ganz bekannte schätzenswerthe Eigenschaft. Der übermäßige Genuß geräucherter und gesalzener Fische ist nachtheiliger

als das auf gleiche Weise behandelte Säugethierfleisch. Es verursacht Scorbut und gefährliche Fieber. Die vom Genuß gesalzener und getrockneter Fische entstehenden Krankheiten finden sich häufig bei den Norwegern, Isländern, Kamtschadalen, bei den Bewohnern der Orkaden und Faröer u. s. w.

Das giftige Princip im verdorbenen Pöckelfleisch soll nichts Anderes als Blausäure sein. Schon beim Einpöckeln fängt das Fleisch an zu gähren, ehe das Salz und die Abhaltung der äußern Luft ihre volle Wirkung thun, und das Osmazom sowie die Gallerte werden durch ersteres ausgezogen; daher ist solches Fleisch schwer verdaulich und weniger nahrhaft. Die zu große Menge des Salzes, die beim Genusse desselben mit in den Körper kommt, reizt nicht blos die Schleimhaut zu sehr und das Lymphdrüsensystem und bewirkt einen katarrhalischen Zustand derselben, sondern auch andere Organe z. B. die des Auges. Durch das Räuchern vertrocknet und verhärtet der Eiweiß- und Faserstoff der Muskelfaser und wird schwerer verdaulich. Zugleich übt die im Rauch enthaltene brenzliche Holzsäure einen nachtheiligen Einfluß auf die Verdauung. Dies gilt vorzugsweise, wenn das geräucherte Rindfleisch wie der Schweineschinken wieder gekocht wird, und dies nicht in einer Umhüllung von Brot, anderm Fleisch, oder einer verkitteten Casserolle geschieht, um den Nahrungsstoff möglichst darin zu erhalten. Geräuchertes Hamburger Rindfleisch ist durchaus nicht schwer verdaulich; weshalb es auch mit Recht selbst kalt und des Abends genossen werden darf. Aber freilich wenn es langsam am Feuer der Ver-

dammten ausgelaugt ist, dann gehören Wolfszähne und Straußenmagen zu seiner Verarbeitung.

Von manchen periodischen Lebenszuständen und äußern Zeitverhältnissen hängt auch die Genießbarkeit der Thiere ab. Zur Zeit der Brütung und Säugung, die das Thier auf Kosten seiner eigenen Selbsterhaltung ausübt, ist es auch für fremde Ernährung untauglich.

Je größer das Thier, ein desto kräftigeres, aber zugleich schwerer verdauliches Nutriment gibt es. Hellfarbige Thiere sind zarter, feuchter, phlegmatischer; dunkelfarbige trockener, reizbarer, grobfaseriger Ein heller Ochse ist einem dunkelbraunen vorzuziehen; ein schwarzes Huhn aber einem weißen, weil dieses schon von Natur weich und feucht, jenes härter und faseriger von Fleisch ist. Frisch geschlachtetes Fleisch muß erst die thierische Wärme und den rauchenden Dampf verlieren, und nicht, bevor es hinreichend mortificirt ist, mit den letzten Zuckungen der sterbenden Reizbarkeit, sodaß es noch im Kessel hüpft, an das Feuer gesetzt werden. Nach dem tief sinnigen Sprüchwort: Frische Fische, gute Fische — machen diese um so mehr eine Ausnahme, als sie kein warmes Blut haben.

Doch ist das frische Fleisch im Ganzen gesünder als altes, in Salzlake versteinertes, in Rauch zur Mumie gedörrtes Fleisch. Man ißt das Fleisch in Wasser, in Suppen, im Gemüse, gekocht, gedämpft, gebraten. Altes, dürres, mageres kocht man; wobei wohl zu merken ist, daß bei dem *starken*, langen Kochen alle nahrhaften, saftigen und gallertartigen Theile in die Suppe übergehen, weil dadurch dem Fleische die nahrhaften Theile entzogen werden, namentlich

das Osmazom; zugleich gerinnt das Eiweiß zu ſtark, die Faſern verſchrumpfen. Das ſo ausgekochte Fleiſch wird ein nahrungsloſer Leichnam, ſaft- und kraftlos, und der nächſte Verwandte des Maſtrichter Sohlenleders. Eine gute geſunde Suppe muß aber keineswegs fett, ſondern gallertartig ſein. Eine Rindfleiſchſuppe, worauf ein Zoll hoch Fett ſchwimmt, fordert einen Straußenmagen und eine Galle, die ätzender iſt als Feuer. Gallertartige Fleiſchſuppen enthalten die weſentliche Nahrung des Fleiſches, wickeln ein, verſüßen das Blut, ſind leicht verdaulich, nähren ſtark und ſind geſund. Sie ſind geſund für Schwache, Entkräftete, Geneſende und für Perſonen, die ſchlechte Verdauung, Mangel an Blut und geſunden Säften haben. Dem Geſunden dienen ſie zur täglichen Nahrung nur ſparſam genoſſen; ſie machen ihn ſonſt leicht fett und vollblütig, gehen ihm ins Blut über. Der Magen erſchlafft leicht durch unthätige Muße, wie von vielem warmen Waſſer. Darum bekommen Einige Magendrücken, wenn ſie viel Suppe eſſen.

Das junge ſaftige Fleiſch, vorzüglich von feuchten Thieren, muß man braten: die eindringende Wärme löſt die innern Säfte in Dünſte auf, erweicht die in den heißen Dämpfen ſchwimmenden Faſern, ſprengt die Zellen, lockert die Gallerte darin auf und treibt die überflüſſigen Feuchtigkeiten daraus hervor. Das Fleiſch von jungen Thieren hat zuviel Gallerte und gelatinöſes Fett, weniger Eiweiß- und Faſerſtoff; das von zu alten iſt dagegen zu faſerſtoffartig, zu ſtark oxydirt, zu feſt, hat einen Theil ſeiner nahrhaften Stoffe wieder eingebüßt. Fleiſch, das an offenem Feuer und nicht ſtärker gebraten iſt, als daß, wenn man hineinſticht, die Jus her-

ausläuft, ist am nahrhaftesten und dem Geschmack am angenehmsten.

Das zu lange Braten raubt dem Fleische nicht in dem Maße seine Gallerte, wie das zu lange Kochen; jedoch säuert es das Fett desselben. Gebratenes Fleisch ist reizender und bei torpiden Verdauungskräften leichter verdaulich als gekochtes. Ist aber durch das Braten das Fett zu sehr gesäuert und ranzig geworden, so erregt es leicht Säure in den ersten Wegen und ist bei vorhandener Polycholie nachtheilig. Auch wird die zu sehr zusammengedorrte Fleischfaser schwer verdaulich.

Bleibt wegen zu geringen Bratens und Kochens das Fleisch noch zu roh, so behält es zwar mehr Nahrhaftigkeit, wird aber auch schwerer verdaulich. Die Gallerte entwickeln sich nicht genug, der Cruor wird nicht hinlänglich zerstört und der Faserstoff nicht genug erweicht.

Das Muskelfleisch ist von allen thierischen Theilen, mit Ausnahme der Eier, am nahrhaftesten und am leichtesten zu verdauen. Das Gehirn, die Leber, die Thymusdrüse und die Nieren enthalten viel Eiweiß und sind daher sehr nahrhaft, die Leber jedoch wegen ihres Fettgehaltes, die Nieren wegen ihrer derben Textur und ammoniakalischen Beschaffenheit, die Lungen wegen ihrer faserknorpligen Theile schwer zu verdauen. Das Gekröse ist leicht assimilirbar, nur zuweilen durch sein Fett den Magen beschwerend. Die Zunge hat ein zartes Muskelfleisch, und das Triebrad des Lebens, das Herz, das vom ersten Beginn des Lebens bis zu seinem Ende sich bewegen muß, ist am härtesten, grob von Fasern, schwer zu verdauen. Das Herz ist nur bei jungen schlei-

migen und weichen Thieren gut, die Zunge hingegen, die vorzüglich an der Wurzel ein lockeres, schwammiges und leicht verdauliches Fleisch hat, von Rindern, Hammeln, Schweinen und andern hartfleischigen Thieren eine gute und nahrhafte Speise. Das Blut ist reizend, aber sehr nahrhaft; gekocht gerinnt sein Eiweißstoff. Daher die aus ihm, aus der Leber, aus dem Hirn bereiteten Würste zu den sehr schwer verdaulichen Speisen gehören. Es schadet auch durch das beigemischte Fett, dessen nachtheilige Wirkung unbezweifelt ist.

Je süßer und blander alle fleischige Substanz ist, desto frischer das Oel darin; je härter sie ist, desto mehr Arbeit macht sie dem Magen. Das Mark der Knochen, die süßen und weichen Fette der Thiere sind am schönsten für Verdauung und Nahrung.

Der Gebrauch des Fleisches ist unter den nördlichen Nationen gewöhnlicher als im Süden. Die Bewohner von Japan essen kein Fleisch von vierfüßigen Thieren, sondern nur die Wasservögel, sie genießen auch keine Milch, aber sie essen den ganzen Walfisch und sogar seine Gedärme; auch der Fische schonen sie nicht Die gemäßigten Zonen sind der Küche classischer Boden: die Verschiedenheit aller Producte gibt ihm ihre unendlichen Quellen.

Neben den Fleischspeisen wies uns die Natur das Pflanzenreich zu unserer Nahrung an, um dem faulenden Stoff im Blute, der alkalischen Beschaffenheit unserer Säfte, die zuletzt durch den häufigen Fleischgenuß entsteht, durch die fäulnißdämpfende Kraft der Vegetabilien das Gleichgewicht zu halten. Bei ausbrechenden hitzigen Krankheiten

ekelt uns am erſten vor Fleiſchſpeiſen, und wir brennen nach Vegetabilien, um an ihren kühlenden Säuren unſern innern Brand zu löſchen. Im ſchwülen Sommer iſt eine hitzige Fleiſchdiät nicht ſo geſund als vegetabiliſche Speiſen, und eben um dieſe Zeit gab uns die Vorſehung die Menge Pflanzen und den Ueberfluß an kühlenden und ſäuerlichen Früchten. So ſpeiſen in den heißen Erdſtrichen die Menſchen vorzüglich Pflanzen, um den fauligen Charakter ihrer Säfte zu dämpfen, den die Hitze ihres Klima darin erzeugt.

Perſonen, die ein choleriſches Temperament, eine wilde, zornige Gemüthsart, heftige Leidenſchaften, alkaliſche Schärfe der Säfte, einen Hang zu hitzigen Fiebern haben, iſt das Fleiſch nicht dienlich. Sie befinden ſich beſſer bei vegetabiliſcher Koſt und können ihre körperlichen Fehler durch eine ſäuerliche, aus Obſt und Pflanzen beſtehende Diät verbeſſern. Das nährende Weſen iſt den Pflanzen ſparſamer zugetheilt, deshalb nähren ſie weniger dauerhaft als das Fleiſch. Darum haben die grasfreſſenden Thiere die ungeheuren Mägen und bedürfen einer großen Menge Nahrungsmittel, um den zum Erſatz nöthigen Milchſaft auszuziehen.

Bei einer blos vegetabiliſchen Diät bekommt die Muskelfaſer nie gehörige Stärke und Reizbarkeit, und die Gefäße nie ſoviel rothes öliges Blut, das ein Eigenthum ſtarker Naturen iſt. Das Blut wird wäſſeriger, faſerſtoffärmer, venöſer, gibt dem Nervenleben, vorzüglich dem Ganglienſyſtem ein abnormes Uebergewicht und dadurch Veranlaſſung zu Nervenkrankheiten. Viele Pflanzenſpeiſen verurſachen Säure, Sodbrennen und Koliken; einige durch ihre viele Luft, die ſie enthalten; andere machen leicht Cruditäten,

besonders die Samen der Gräser, wenn sie ungegohren genossen werden.

Die Nahrhaftigkeit der Pflanzenspeisen richtet sich vorzüglich nach der Quantität der in ihnen freilich nur spärlich vorhandenen stickstoffigen Verbindungen. Daher vorzüglich Pilze, das Mehl der Getreidearten, die trockenen Hülsenfrüchte, die Mandeln und Nüsse die nahrhaftesten vegetabilischen Speisen sind. Dann folgen die an Satzmehl und Zucker reichen Wurzeln. Am wenigsten nähren Obstarten und junge Gemüse; ihr Verdienst besteht in Erfrischung und Abkühlung des Blutes. Durch Hunger entkräftete Menschen erholen sich bei animalischer Kost schneller, und Hunger stellt sich nach vegetabilischer Kost wieder früher ein.

Alle Substanzen, deren Bestandtheile mechanisch sehr fest zusammenhängen, sehr dicht, zähe sind, wie z. B. trockenes, geräuchertes Fleisch, Haut, Sehnen, Knorpel, Knochen, ungegohrene Mehlspeise, sind schwer verdaulich. Desgleichen solche Dinge, deren chemische Bestandtheile so fest aneinander gebunden sind, daß sie nicht leicht aus dieser Verbindung getrennt werden, und also eine andere, vom Leben geforderte Mischung annehmen können, wie z. B. alle schweren, zersetzbaren, eine stark ausgesprochene chemische Polarität besitzenden Stoffe, als Fett, Säuren, Kalien u. s. w.

Da die Pflanzenstoffe auf einer niedrigern Organisationsstufe stehen als die animalischen Substanzen, wenig Stickstoff enthalten, der Faserstoff ihnen durchaus fehlt: so sind sie schwerer assimilabel und weniger nahrhaft. Wegen ihrer mehr gesäuerten Beschaffenheit führen sie dem Organismus

verhältnißmäßig auch weniger Brennstoff zu als die animalischen Speisen; daher tritt der durch Pflanzenkost genährte Körper auch in einen weniger lebhaften Gegensatz mit der Atmosphäre. Die Respiration und alle davon abhängenden Processe, als die arterielle Blutbildung, die Muskelbewegung, die sensoriellen Verrichtungen, gehen weniger lebhaft von statten: das gesammte thierische Leben wird in seiner Ausbildung zurückgehalten. Dagegen begründet die Pflanzennahrung die Venosität, die Wasser- und Schleimbildung. Der größte Theil der Vegetabilien neigt sich zur Gährung und bildet dadurch bei schwachen Verdauungsorganen die Grundlage zu fehlerhafter Assimilation.

Sogar die Tageszeiten, und nicht blos Klima und Jahreszeit verändern die Beschaffenheit der Pflanzen. Das Bryophyllum calycinum hat des Morgens einen sauern Geschmack, des Mittags keinen, Abends einen bittern. Keimende, welke, mit Schimmel bedeckte Kartoffeln, im Frühjahr genossen, brachten große Beängstigung, Zittern der Glieder hervor. Auch erfrorene Kartoffeln sind schädlich; ebenso faulende Früchte, schi[illegible] des Brot.

Nicht blos unter [illegible] satzmehlhaltigen Wurzelknollen, sondern unter all[illegible] Gewächsreich angehörenden Nahrungsstoffen nehm[illegible]artoffeln durch ihre allgemeine Benutzung den erst[illegible] ein. Sie sind wegen ihres großen Gehalts an Stärke sehr nahrhaft und wegen ihres Zuckergehalts leicht verdaulich. Freilich nicht in Butter geröstet, oder vielmehr geschmort und zehnmal wieder aufgewärmt, wie sie fast in allen und jeden Wirthshäusern

gegeben werden. Die giftige Eigenschaft der Schalen und des davon abgebrühten Wassers verräth ihre Abkunft und Verwandtschaft mit der Familie der Tollkräuter. Die krautartigen Gemüse, die große Menge der Kohlarten, Spinat, sind wenig nahrhaft, obgleich sie Eiweiß und Schleim, jedoch sehr viel Wasser enthalten: sie wirken durch ihre Säuren und Salze kühlend und eröffnend; in schwachen Verdauungswerkzeugen erregen sie durch die ihnen reichlich beiwohnende Pflanzenfaser und durch ihre Neigung zur Gährung Magendrücken und Koliken. Die jungen Sprossen von Spargeln und Hopfen sind wenig nahrhaft.

Die mehligen Samen der Cerealien: Weizen, Spelt, Roggen, Gerste, Hafer, Reis u. s. w., liefern den Hauptnahrungsstoff des Menschen seit den ältesten Zeiten — das Mehl. Seine vorzüglichsten Bestandtheile sind Kleber, Stärkemehl, Schleimzucker, Pflanzenschleim und Salze, vorzüglich phosphorsaure Kalkerde. Die Hülsenfrüchte sind stickstoffreicher als das Mehl der Getreidearten durch das Legumin, und enthalten außerdem auch viel Stärkemehl, vorzüglich die Erbsen und Bohnen; Gummi — Erbsen und Linsen; Schleimzucker — Erbsen und Bohnen; Pflanzengallerte — Erbsen: also viel nahrhafte Stoffe, besonders die Erbsen. Die specifische Wirkung der Zwiebeln auf das Nervensystem ist wahrscheinlich ihrem Phosphorgehalt und dem flüchtigen Ammonium zuzuschreiben, das sie besitzen.

Der Wassergehalt der Gemüse ist sehr bedeutend. Er beträgt beim Kohl 90 Procent.

Die Nahrung, welche die Pflanze gibt, ist auch verschieden, sowol nach ihren verschiedenen Theilen: Wurzeln,

Blättern, Samen, Früchten, und nach ihrem Alter; als auch, wie gesagt, nach dem Klima und der Jahreszeit, worin sie ihr volles Wachsthum erlangt hat. Viel Kleber enthaltende Gerichte sind dem Winter, kühlende wenig nahrhafte Speisen dem Sommer angemessen; das Fleisch zu dieser Zeit aber ist ungesund und daher auch widerlich. Den beiden Uebergangsjahreszeiten, Frühjahr und Herbst, entspricht eine gemischte Nahrung, jedoch so, daß im Frühjahr die Fleischnahrung vor der vegetabilischen, im Herbst umgekehrt, vorwalten muß.

Die Witterung bleibt natürlich auch nicht ohne Einfluß auf diese Bestimmungen. In einem kühlen Sommer und in einem kalten, feuchten Herbst ist der Genuß des Obstes schädlich und erzeugt Ruhr, gastrische Fieber, sowie in einem warmen, sommerähnlichen der Genuß harter Fleischspeisen ebenfalls seiner leicht schädlich werdenden Wirkung halber zu beschränken ist. Die Pflanzen feuchter und kalter Gegenden sind wässerig und wenig nährend. In warmen Klimaten sind sie süßer und gewürzhafter und enthalten mehr und verdichtetern Nahrungsschleim.

In ihrer frühesten Jugend ist die Pflanze ein fades Gemisch aus Wasser und Erde; bei zunehmendem Wachsthum treten salzige Theile in diese Verbindung und geben der Frucht den herben, strengsauern Geschmack, den wir vor ihrer Reife an ihnen wahrnehmen. Gegen das Ende der Zeitigung kommt noch der letzte Bestandtheil eines vollkommenen Schleimes, das brennbare und ölige Wesen, hinzu, welches das Hervorstechende dämpft, die Gleichheit der Theile erzeugt und der Frucht ihre Farbe, ihren eigenthümlichen

gewürzhaften Geruch und den ſüßen Geſchmack gibt. Die Wurzel der Pflanze enthält, im Ganzen genommen, viel Erde und gibt eine grobe Nahrung. Die Blätter und Stiele werden nur in ihrer frühen Jugend genoſſen und ſind im Alter faſerig, unverdaulich und nahrungslos. Die Blüten dienen zur Befruchtung, zur Arznei und zum Vergnügen; ſelten zur Speiſe. Der Same iſt gleichſam der letzte Theil der Pflanzen, der aus den Säften entſpringt, welche die Pflanze in ihrem vollkommenſten Zuſtande hervorbringt. Er iſt ein Nahrungsmittel, das viele nährende Subſtanz in einem engen Raume einſchließt.

Auch die Pflanzen haben ihre Krankheiten: Waſſer-, Dürr- und Bleichſuchten, Verhärtung, Krebsſchäden und Geſchwülſte und werden von Blattläuſen, wie das Thier vom Ungeziefer, geplagt. Um dieſe Zeit ſind ſie zu unſerer Nahrung untauglich; theils weil ſie verfault, nahrungslos, von Inſecten verunreinigt und zerfreſſen ſind; theils weil die Urſache ihrer Krankheit, als giftige Honig- und Mehlthaue, die Geſundheit des Menſchen verletzen. Dergleichen Geſchwülſte findet man vorzüglich in naſſen Jahren am Roggen, unter dem Namen von Mutterkorn. Es verurſacht, wenn es ſcharf von Geruch und Geſchmack iſt und in beträchtlicher Menge unter dem Korn verbacken wird, bei Leuten, die viel Brot eſſen, allerlei giftige Wirkungen, Magenweh und Koliken.

Einige Pflanzen ſind aber auch von Natur ſcharf und ungeſund und führen ein Gift bei ſich. Einige ſind in gemäßigten Klimaten eßbar, in wärmern ſcharf und giftig. Wie viele Beiſpiele von den fürchterlichſten Wirkungen hat

man vom Waſſerſchierling, Bilſenkraut, der Tollkirſche, den Beeren des Eibenbaumes u. ſ. w., wenn ſie aus Unwiſſenheit oder Unvorſichtigkeit, mit eßbaren Wurzeln und Früchten verwechſelt, genoſſen wurden! Dieſe Verwechslung iſt bei den giftigen und eßbaren Gattungen der Pilze noch leichter, weil ihre Unterſcheidungszeichen verſteckt ſind, und einige Gattungen auf dem einen Boden eßbar, auf dem andern aber giftig ſind.

Die Früchte der Ceres und Pomona bieten unſerm Magen keine hinreichende Subſtanz und würden unſerm Blute keine hinreichende Kraft geben, und die Fiſche der Ichthyophagen würden unſern Organen zu wenig Materielles liefern; das Fleiſch endlich, die fetten Speiſen der Nordländer, würden unſer Blut zu ſehr erhitzen. Zu unſerm Wohlſein gehört daher — wie es die Natur will —, daß wir von Vielem genießen, aber mit Mäßigkeit; nördliche Völker mehr Fleiſch, ſüdliche mehr Vegetabilien. Der Bauer von Nord-Frankreich begnügt ſich nicht mit Dem, womit der Süd-Frankreichs zufrieden iſt, und der Raum von 200 Stunden mehrt und mindert den Bedarf bedeutend.

Nirgends wird vielleicht beſſer gegeſſen und getrunken als in Bordeaux: das Land, der Strom und das Meer bieten Alles in Mannichfaltigkeit und Ueberfluß dar, was bei uns als höchſte Seltenheit gilt. Auſtern ſind der Beginn der Mahlzeit; ſie werden vor der Suppe gereicht und ſind mit Kleie gemäſtet. Die rothen Rebhühner und Ortolane ſind einzig, wie die Trüffeln, und die Paſteten von Nerac, und welches Obſt, welche Südfrüchte! Tauſendfache Arten von friſchen Seefiſchen und Weine der erſten

Art an der Quelle. Vielleicht kann England mit einigen Producten wetteifern, überwiegen in manchen Fleiſcharten; nur nicht mit Geflügel. Auch in Holland fand ich gleich die Waterzoodjes bliksems lekker (ſehr delicat); aber freilich, die Schoone pijpen (die Thonpfeifen) nebſt den geliebten Vlammetjes zum Anzünden ſind nicht Jedermanns Sache; nicht einmal der Quispeldoorjes zu gedenken. Man mag mich excuseren, wenn ich mich ſanft drücke, weil ich kein Freund von Tabacksrauch und Langeweile bin. Lieber ginge ich zu den gebackenen Handeln, Lungenſtrudel, ſteyriſchen Kapaunerle, Donau-Karpfen, Lungenbratel und Milchſtrudeln und würde kugelrund.

In Wien ſoll man an manchen Tafeln Einſchnitte in die Tiſche machen, damit der Bauch der Wohlbeleibten Platz habe. Ein Fiaker fragte einmal einen ſolchen: „Ihr Gnaden, ſoll'n wir das auf einmal aufladen?“ Vom erſten König von Würtemberg, der bekanntlich ſehr ſtark war, ſagte Napoleon: die Natur habe an ihm zeigen wollen, wie weit ſich die menſchliche Haut ausdehnen laſſe.

Für das ruſſiſche Nationaleſſen den Schtſchi (Suppe mit ſaurem Kohl), den Kuliebiaka (Kuchen aus Grütze mit Reis) danke ich; weit mehr noch für die Hunde der Südſeeinſulaner, für Katzen, die in Tonkin zu den Delicateſſen gehören, wie für die Katzen, die in dem ganzen marokkaniſchen Gebiete beſonders deshalb Lieblingsſpeiſe der Frauen ſind, um nach dem orientaliſchen Geſchmack hübſch fett zu werden. Die Jakuten ſpeiſen ſogar Mäuſe und Ratten. Heuſchrecken aber ſind ſeit den urälteſten Zeiten eine Lieblingsſpeiſe der Morgenländer. Die Hindu

trinken geſchmolzene Butter, wie wir hitzige ſpaniſche Weine. In einigen Gegenden von Afrika werden Schlangen und Raupen gegeſſen. Die Otowaken eſſen Thonerde; die Neu-Caledonier zerriebenen Speckſtein; die Javaner Thon; die Neger an der Mündung des Senegal eine Erdart, die ſie unter den Reis miſchen; die Tunguſen andere Erdarten; die Bewohner der Antilliſchen Inſeln, namentlich auf Martinique und Guadeloupe eine Erde, Caonac genannt, die indianiſchen Weiber am Magdalenenfluſſe eſſen den friſchen Thon, aus welchem ſie Töpfe verfertigen, und die Türkinnen und Griechinnen Siegelerde aus Näſcherei. Selbſt in Deutſchland wurde während einer Hungersnoth das Bergmehl zu Brot verbacken, und die Steinbrecher am Kyffhäuſer eſſen noch die Bergbutter. Die Suppen der nordamerikaniſchen Wilden beſtehen aus Bärenfett. Spinnen gelten bei vielen Nationen für eine Leckerei. Die Bewohner von Neu-Seeland verzehren Seife als eine der größten Delicateſſen, die frommen Anhänger des Dalai-Lama deſſen Excremente, und wir — Schnepfendreck. Die ſcheußlichſte Freſſerei iſt die Menſchenfreſſerei. Wo ſie zu Hauſe — „hört Alles auf"; keine Autorität wird geſchont, man wird gefreſſen mit ſammt dem Schwarzen Adlerorden in Brillanten. Für Liebhaber bemerke ich, daß die weißen Menſchen ſchmackhafter ſind als die ſchwarzen; die Frauen beſſer als die Männer; Engländer beſſer als Franzoſen.

Es gab aber auch Menſchen, die in der Enthaltſamkeit von allen Speiſen nichts Uebernatürliches finden wollten; ſie behaupteten, daß ein ſtarker Körperbau und eine ſtufen-

weiſe Abgewöhnung dazu gehöre. Simon Stylites faſtete vierzig Tage, um Chriſtus nachzuahmen. Unſere erſte Sorge, ſagt der heilige Gregor von Nyſſa in ſeinen Epiſteln, ſoll gegen die Sinnlichkeit des Eſſens gerichtet ſein, gegen dieſe Urverderbniß des menſchlichen Geſchlechts, die Mutter der Laſter. Der wüthendſte aller Schmerzen iſt aber der Hunger.

Als die Luft der Erde reiner war und die Menſchen weder durch Leidenſchaften noch durch Weichlichkeit und Geiſtesanſtrengungen geſchwächt wurden, wurden ſie viel älter. Fromme und kein Fleiſch eſſende Indier ſollen noch im Mittelalter zwei- bis dreihundert Jahre alt geworden ſein, und Buffon hält es für möglich, das menſchliche Leben auf 900 bis 1000 Jahre zu bringen. Die Thiere leben achtmal länger als ſie wachſen: danach müßte der Menſch gewöhnlich 200 Jahre alt werden.

Die Spartaner haben ihren Kindern ſo wenig zu eſſen gegeben — damit ihr Körper groß und ſtark werde. Philopömen zwang ſie, dieſe Art, ihre Kinder zu ernähren, aufzugeben, weil er wohl wußte, daß ſie ſonſt neben einem ſtarken Körper auch eine große Seele und ein erhabenes Herz behalten würden.

Die Frage: wie viel ſoll man eſſen? verdient nur eine Antwort: ſo viel, bis man geſättigt iſt. Die Natur ladet uns auf der einen Seite durch die angenehmen Empfindungen beim Genuß der Speiſen zu unſerer Selbſterhaltung ein und warnt auf der andern Seite vor der Verſäumniß dieſer Pflicht durch die unangenehme Empfindung des Hungers. Die Triebe der Natur, Hunger und Durſt, ſollen uns an

unſere Erhaltung erinnern. Mangel an Appetit iſt eine Warnung, daß wir nicht eſſen ſollen, weil der Magen nicht verdauen kann. Unverdaute Speiſen nähren nie und erzeugen in unſern Säften einen fehlerhaften Stoff, der uns zu allerlei Krankheiten empfänglich macht. Wir müſſen nach Tiſche keine Neigung zum Schlaf fühlen, wenn wir ihn nicht gewohnt ſind, kein Schlucken, keine Mattigkeit, einen geſunden und ruhigen Nachtſchlaf haben. Wer ſich nach dieſen Regeln ſättigt, hat nicht nöthig, ſich ängſtlich, wie Cornaro, ſeine Speiſen mit der Wage zuzumeſſen.

Maß und Beſchaffenheit der Nahrungsmittel müſſen unſerer Natur, und ihr Widerſtand unſern Kräften angemeſſen ſein. Jede einzelne Perſon muß ſich ſelbſt, nach dem Vermögen ihres Magens, ihrem Alter, ihrer Lebensart, Conſtitution, nach Klima und Jahreszeit ihre Diät beſtimmen. Hunger, Bewegung und Verdauungsvermögen gehen gleichen Schritt. Bei Wachsthum und körperlicher Arbeit iſt unſer Appetit ſtärker als bei dem Müßiggang und im Alter. Im Winter dient uns mehr und härtere Koſt, im Sommer weniger und leichtere Speiſen, die durch ihre Säure das Blut auswaſchen.

In Anſehung der Quantität der Speiſen können wir auf doppelte Art die Grenzen überſchreiten — zu wenig oder zu viel eſſen. Die Mittelſtraße zwiſchen beiden Fehlern iſt Mäßigkeit — die erſte Quelle, woraus Leben und Geſundheit fließt, die den Geſunden erhält, den Kranken geſund und den Schwachen alt werden läßt Von zu wenigem Eſſen entſtehen Schwachheit und Schärfe der Säfte. Die Muskelfaſer verliert ihre Spannung, die Verdauungswerk-

zeuge ihre Stärke, weil sie nicht in Thätigkeit erhalten werden. Die kleinen Gefäße fallen zusammen und verwachsen aus Blutmangel und Armuth an Säften. Das Blut bekommt eine faulende Schärfe, an der alle Säfte Theil nehmen.

Häufiger ist der entgegengesetzte Fehler — mehr zu essen, als unsere Natur bedarf. Bei den tausend sinnreichen Erfindungen, unserm Gaumen zu schmeicheln, ist nichts gewöhnlicher als dieser Fehler. Wir würden um die Hälfte weniger Krankheiten haben, wenn man die von der Summe abzöge, die von Unmäßigkeit abstammen. Es soll Jeder den andern Tag fasten, der den vorigen bei fröhlichem Mahle zuviel des Guten gethan hat. Vorzüglich sollten fette, vollblütige und corpulente Müßiggänger, die eine verdächtige Gesundheit haben, dann und wann fasten, in den Zwischenzeiten nahrungslose Speisen essen, viel arbeiten und wenig schlafen. Der erste Fehler einer beständigen Ueberladung ist, daß man gefräßig wird. Kampf macht stark. Der Magen wird an die überspannte Ausdehnung gewöhnt, und die Bewegung der Säfte geht mehr, als sie sollte, dahin. Ist der Magen dabei stark und vermögend, den Ueberfluß der Nahrungsmittel zu bezwingen, so bekommen solche Personen zu viel Milchsaft, zu viel Blut, zu viel Fett. Sie schweben in stündlicher Todesgefahr und sind, wenn sie krank werden, schwer zu retten. Ist der Magen schwach, so entstehen nach der Ueberladung Schwere, Drücken und Aufschwellen desselben, Schlucken, Uebelkeiten, Röthe des Gesichts, Unfähigkeit zur Arbeit und Neigung zum Schlafe. Die scharfen Reste machen in den Gedärmen Kollern und

Bauchgrimmen. Nach einigen Stunden, wenn der rohe und unbezwungene Milchsaft zum Blute kommt, entstehen durch den Widerstand, den er in seinen Gefäßen findet, Frösteln, Hitze, Durst, Drücken auf der Brust und ein unruhiger Schlaf. Personen, die einen schlechten Magen haben, müssen sich fleißige Bewegung machen. Leibesübung ist eine der reellsten Quellen guter Verdauung. Besonders dienen Jenen mäßige, stufenweise vermehrte Bewegungen nach dem Schlaf und auch Spaziergänge am Morgen, welche die rohen Materien des Bluts austreiben, die während des Schlafs bearbeitet und gekocht sind.

Bei einer schnellen und starken Ueberfüllung wird der Magen über Vermögen ausgedehnt und gleichsam lahm; er verliert Bewegung und Thätigkeit, und die Speisen bleiben unverrückt an ihrem Orte stecken. Die Luft, die aus den faulenden Speisen hervorbricht, schwellt den Magen noch mehr auf, drückt alle benachbarten Gefäße und Kanäle der Galle, der Gekrösdrüse und die niedersteigende Aorta zusammen, und kann Blutspucken, Schlag und Entzündung des Magens erzeugen. Sie ist desto gefährlicher, wenn die Speisen schwer verdaulich, halb gahr und flatulent (Graupen- und Hülsenfrüchte) sind, nicht gehörig gekaut werden, und die Ueberfüllung schnell und ohne Appetit geschehen ist. Man hat viele Beispiele, daß, bei unsinnigen Wetten, sich Leute an Kuchen, Brezeln und Hülsenfrüchten auf der Stelle todt gefressen haben oder bald nachher gestorben sind.

Wer gut verdauen will, muß vor allem Andern langsam essen und gut kauen. Gut gekaut ist halb verdaut. Ein französischer Dichter sagt:

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâte
Ne soit en chemin par un autre heurté.

Nicht umsonst hat die Natur den Kinnladen so starke Muskeln gegeben, die eine Kraft von mehr als tausend Pfund überwiegen. Unter einem langsamen Kauen preßt sich der Speichel desto häufiger aus, mischt sich inniger mit den Speisen, und die Verdauungssäfte wirken desto besser, je feiner sie durch die mechanische Zermalmung unter den Zähnen zerrieben sind. Geschäfts- und Staatsmänner essen gewöhnlich sehr schnell; Kinder, Frauenzimmer, Gelehrte, genesende und sitzende Personen, Alle, die an einem schwachen Magen leiden, sollten hierin der arbeitenden Volksclasse, dem Landmann und Tagelöhner nachahmen, die gut kauen, langsam einpacken und wie die Strauße verdauen.

Noch schädlicher ist es, die Getränke, Suppen und andere Speisen zu heiß zu genießen. Zu heißes Essen schwächt und erschlafft die Muskelthätigkeit des Speisekanals, verändert seine Secretion. Die Hitze macht Wallungen des Bluts und treibt die Säfte nach außen, die während der Verdauung nach innen gehen sollten. Der Schlund kann gleich darauf gefährliche Entzündungen und der verbrühte Magen krampfhafte Zufälle bekommen.

Besonders leiden die Zähne und verderben davon, die bald glühend sind und unmittelbar darauf an der kalten Luft schnell abgekühlt werden. Der schnelle Wechsel von kalten und heißen Speisen ist schädlich: die Natur liebt keine Extreme.

Man hat die Empfindungen des Hungers auf eine lächerliche Weise dem Reiben der Magenwände aneinander zu-

geſchrieben; ſo auch der großen Schärfe des Magenſaftes, welcher die Häute des Magens auffräße. Wäre eine dieſer Urſachen vorhanden, ſo müßte Entzündung erfolgen, wenn der Hunger einige Zeit gedauert hätte. Von Entzündung aber iſt bei dem Hunger keine Spur. Kälte, nicht Hitze, iſt die Begleitung deſſelben, und dies beweiſt, daß er, wie der Durſt, der Unthätigkeit derjenigen Membranen, in welchen er ſeinen Sitz hat, zugeſchrieben werden muß.

Zur Erhaltung der Geſundheit iſt es nothwendig, daß ein dem Verbrauche der organiſchen Subſtanz angemeſſener Erſatz durch die Aufnahme friſcher Nahrungsſtoffe und durch ihre Umwandlung in Blut geleiſtet werde. Hunger und Durſt fordern zu dem Genuß der erforderlichen Speiſen und Getränke auf; das Genoſſene aber wird durch die auflöſende Kraft des Magenſaftes in den ſogenannten Speiſebrei verwandelt und dieſer in Darmkanale durch die beigemiſchte Galle und pankreatiſche Flüſſigkeit dergeſtalt zerſetzt, daß der aus ihm abgeſchiedene Milchſaft, Chylus, alle nahrhaften der Miſchung des Körpers aſſimilirbaren Beſtandtheile enthält. Eigenthümliche, im Darmkanal zahlreich verbreitete Saugadern nehmen den Chylus in ſich auf und leiten ihn in einen durch ihre Vereinigung gebildeten Kanal, welcher ihn in das Blut der zum Herzen zurückführenden Adern ergießt. Auf dieſem Wege erfährt der Chylus eine Reihe von chemiſchen Veränderungen, durch welche er dem Blute immer ähnlicher wird, und ſeine völlige Umwandlung in daſſelbe erfolgt in den Lungen, in welchen er, mit dem Blute vermiſcht, der rechten Herzkammer zugebracht wird.

Wenn es gewiß iſt, daß von unmäßiger Lebensweiſe ſich bei vielen Menſchen das Podagra ausbildet, ſo fehlt es anderntheils auch nicht an Beiſpielen, daß Männer von der mäßigſten Lebensweiſe von dieſem Uebel heimgeſucht werden. So wiſſen wir, daß Papſt Gregor der Heilige, trotz dem daß er ſein ganzes Leben ſehr mäßig geweſen, keinen Tag vom Podagra frei blieb, wie auch der Cardinal Colonna, der berühmte Freund Petrarca's, deſſen faſt ſpartaniſche Lebensweiſe zu ſeiner Zeit allgemein bekannt war.

Man hat ſogar im Gegentheil beobachtet, daß das gelegentliche Ueberſchreiten des Maßes der zu nehmenden Lebensmittel nichts ſchadet, da dem Menſchen bei Benutzung ſeiner Kräfte ein weiter Spielraum gelaſſen iſt, ſodaß er nur im Ganzen und Großen ſein Leben nach den Forderungen der Natur einzurichten braucht und nur nicht immer ihre Ordnung durchkreuzt. Aber auch ein mäßiges Faſten, welches der ſpät genoſſenen Hauptmahlzeit während mehrerer Stunden vorhergeht, ſchadet nicht nur nichts, ſondern befördert ungemein die Spannung der geiſtigen Kräfte und ſchwächt keineswegs, wie ſo oft behauptet iſt, die Verdauung. Ja man kann dieſe wichtige Function ſo ganz in ſeine Gewalt bekommen, daß man während ganzer Tage faſten darf, ohne ſich zu ſchaden, wenn man nur ſpäter das Verſäumte nachholt. Bei den Geſunden und Erwachſenen wird überhaupt die Menge der zu genießenden Speiſen durch die Summe und die Art ihrer Thätigkeit beſtimmt.

Obgleich man die einfachſten Beſtandtheile der thieriſchen und vegetabiliſchen Speiſen als ſolche nicht genießt, ſie auch zur Ernährung für ſich allein nicht hinreichen: ſo dienen

ſie doch, wenn ſie den vorwaltenden Beſtandtheil gewiſſer Nahrungsmittel bilden, zur Beſtimmung ihrer Hauptwirkung, oder bringen doch ſelbſt, in kleinern Quantitäten ihnen beigemiſcht, für die Beurtheilung ihres ſchädlichen Einfluſſes wichtige Nebenwirkungen auf einzelne Organe hervor. Es iſt daher hoch nothwendig, ſie — in etwas wenigſtens — kennen zu lernen.

Im Allgemeinen ſind die ſtickſtofffreien Subſtanzen ſchwerer zu aſſimiliren und weniger nahrhaft als die azotiſchen.

Die lebendige Action der Elemente in den Nahrungsflüſſigkeiten verurſacht eine immerwährende Verbindung und Trennung, Bildung und Umbildung, ſodaß im Chemismus organiſcher Körper eine ewige Veränderung waltet. So ſehen wir den Milchſaft in dem thieriſchen Körper oxydirt und desoxydirt werden, und ein Aehnliches findet mit den kohlenſauren ſtickſtoffhaltigen Nahrungsflüſſigkeiten der Pflanzen ſtatt, wobei durch das Vorwalten des Sauerſtoffs die Umwandlung flüſſiger Subſtanzen in feſtere bedingt wird. So entſteht aus Schleim Gummi; und aus Oel Harz. Der ſorgfältigſte chemiſche Experimentator vermag nicht den fliehenden Geiſt zu halten, der im Leben den Organismus und die Stoffe durchdrang. Er entflieht der Prüfung, und ſogleich gehen Umwandlungen vor ſich, die nur den organiſchen Stoffen außerhalb der belebten Organe eigen ſind. Hierdurch entſteht ein chemiſcher Proceß, welcher mit Entwickelung der Kohlenſäure anhebt, und, bei den Pflanzen, mit vorwaltender Eſſigſäure endet; dieſen Vorgang nennt man die Gährung. Doch nicht alle Vegetabilien bilden dieſes Phänomen, bei einigen Pilzen und andern pflanz-

lichen Säften, welche ſich ſchon mehr den animaliſchen Stoffen nähern, ſowie überhaupt in animaliſchen Körpern, entwickelt ſich dann vorzugsweiſe Waſſer- und Stickſtoff, welche Entbindung Fäulniß genannt wird.

Die nächſten Beſtandtheile oder Grundelemente der pflanzlichen Organismen ſind Carbon, Sauerſtoff, Waſſerſtoff und Stickſtoff, welche auf mannichfache Weiſe vereint ſind und daher eigene (ſtöchiometriſche) Verbindungen bilden. So entſteht z. B. aus der Zuſammenſetzung des Carbon mit dem Sauerſtoff die Kohlenſäure; Carbon mit Sauer- und Waſſerſtoff gibt die Eſſigſäure und die Funginſäure.

Die einfachſten Beſtandtheile der vegetabiliſchen und thieriſchen Speiſen ſind vorzugsweiſe:

Der Schleim (Mucus). — Im friſchen Zuſtande iſt er halbflüſſig, zähe, in Fäden ziehbar, getrocknet wird er durchſcheinend und ſpröde. Er iſt eine organiſche Verbindung des Gummi mit vielem Waſſer, enthält etwas Stickſtoff, welcher jedoch im Pflanzenkleber und Eiweiß viel häufiger iſt. Er iſt nicht leicht aſſimilirbar, ſtumpft die Empfänglichkeit ab, ruft auch die thieriſche Schleimbildung hervor und gibt zur Säuerung Gelegenheit.

Stärke (Satzmehl, Amidon). — Iſt geſchmack- und geruchlos, unlöslich im kalten Waſſer, löslich im heißen. Findet ſich bereits in der Form kleiner Körnchen in den Höhlungen des Zellgewebes der Samen und anderer Theile der vollkommenen Pflanzen. Nicht aber in den ſtärkehaltigen Flechten z. B. dem Isländiſchen Moos, wo die ganze Maſſe reichlich (44 Procent) davon durchſetzt iſt. Die Stärke ſteht zwiſchen dem verhärteten Schleim und dem Milch-

zucker und beſitzt große Nahrhaftigkeit, beſonders in Verbindung mit Eiweiß. Sie wird in mehlhaltigen Samen- und Knollenwurzeln angetroffen, bildet einen unſerer hauptſächlichſten Nahrungsſtoffe und wird durch chemiſche Proceſſe und anhaltendes Kochen in Traubenzucker umgewandelt. So werden geiſtige Getränke erzeugt, deshalb die ausgedehnte Wichtigkeit dieſes Stoffes.

Gummi iſt nahrhafter wie der Schleim, jedoch ſchwerer auflöslich, daher auch noch ſchwerer zu verdauen. Es iſt ein ſehr verbreiteter Pflanzenbeſtandtheil, der ſich in allen Pflanzentheilen findet.

Schleimzucker iſt ſehr nährend, begünſtigt aber noch mehr die Säure im Magen. Die Wurzeln einiger Doldengewächſe ſind reich daran, z. B. die gelben Rüben (Möhren) und die Paſtinakwurzeln.

Pflanzenkleber, der Stärke nahe verwandt, iſt noch nahrhafter, ja unter allen vegetabiliſchen Subſtanzen die nahrhafteſte, aber ſehr ſchwer aſſimilirbar, zumal das Gliadin oder der Kleber der Hülſenfrüchte. Beide werden durch eine zuckerartige Gährung und einen geringen Grad von Säuerung verdaulich. Durch ſeinen bedeutenden Stickſtoffgehalt iſt er geeignet, die Blut- und Muskelbildung zu begünſtigen.

Pflanzengallert, pectiſche Säure, iſt gerbſtoffartig, ſehr nahrhaft, entwickelt bei der Verdauung viel Kohlen- und Eſſigſäure und ſchadet, in zu großer Menge genoſſen, durch die ſäuerlichen Salze und kalkhaltigen Verbindungen.

Die vegetabiliſche Faſer oder das Xylin macht

die Grundlage aller festen Pflanzentheile aus, daher sie sich nach den verschiedenen Pflanzenfamilien gar sehr ändert. Sie hat ein faseriges Gehänge und ist geruch- und geschmacklos; schwer verdaulich, schon durch den festen, mechanischen Zusammenhang ihrer Theile, ist auch sehr wenig nahrhaft.

Das Fungin oder das Phytokoll. — Eine weiße oder gelblich weiße, faserige, spröde Masse, die im feuchten Zustande weich, elastisch, von fadem Geschmack ist. Sie ist unauflöslich im Wasser und wegen ihres Stickstoffgehalts und ihrer Aehnlichkeit mit dem thierischen Faserstoff schwer verdaulich, aber doch sehr nahrhaft; wegen ihrer öftern Verbindung mit scharfen, narkotischen Stoffen und durch Blausäurenentwickelung gefährlich. Das Fungin findet sich in Schwämmen und Pilzen als der fleischige Theil derselben, wenn man diese auspreßt, so bleibt das Fungin zurück.

Der Gerbestoff ist in allen Pflanzentheilen, welche einen sehr zusammenziehenden Geschmack haben, vorhanden, z. B. in den Weintraubenbirnen. Er ist schwer anzueignen, begünstigt die Blutbildung und hat adstringirende Wirkung. Wird in Wasser sehr leicht aufgelöst.

Die Alkaloiden, die sich in vielen vegetabilischen Nahrungsmitteln vorfinden, wirken auf verschiedene Abtheilungen des Nervensystems, dessen Thätigkeit sie entweder steigern oder herabstimmen. Dadurch können sie eine schädliche, selbst giftige Wirkung erhalten.

Die fetten Oele sind zwar sehr nahrhaft, aber äußerst schwer verdaulich, besonders wenn sie rein, nicht mit Schleim und Eiweißstoff verbunden sind. Sie werden leicht im Magen gesäuert und in einen ranzigen Zustand versetzt, wo-

durch ſie Sodbrennen, Magenkrämpfe verurſachen. Werden ſie aſſimilirt, ſo begünſtigen ſie Gallenabſonderung, die Pigment- und Fettbildung; beſchränken dagegen die Erzeugung des rothen Bluts und der Muskelfaſer, ſtimmen die Receptivität der Nerven herab und ſchwächen die Contractilität der irritablen Organe.

Die ätheriſchen Oele erregen das Gefäßſyſtem und mittelbar auch das Nervenſyſtem, beſonders in den Verdauungswerkzeugen. Sie veranlaſſen Congeſtionen und Entzündungen. In ihnen findet ſich zum Theil gar kein Oxygen. So enthält das Terpentinöl nur 12 Procent Waſſerſtoff in Verbindung mit 87 Procent Kohlenſtoff.

Das ſcharfſtoffige Pflanzenprincip hat ſchon mehr eine arzneiliche Wirkung auf die Schleimhäute und das Lymphſyſtem. Doch kann es einigermaßen die Verdauung unterſtützen. Kommt es in Verbindung mit dem narkotiſchen Princip, ſo wirkt es zugleich deprimirend auf das Nervenſyſtem und nicht ſelten giftig erregend.

Die Harze, je nachdem ſie mit Gummi oder Scharfſtoff verbunden ſind, haben ſtets eine mehr oder weniger medicamentöſe Wirkung.

Der thieriſche Schleim erzeugt, wie der vegetabiliſche, in den Verdauungswegen leicht gaſtriſch nervöſe Krankheiten. Er bekleidet die Wände aller innern Höhlungen und Kanäle des menſchlichen und thieriſchen Körpers, welche zur Aufnahme flüſſiger Stoffe beſtimmt ſind.

Der Eiweißſtoff iſt im flüſſigen Zuſtande leichter zu verdauen als im geronnenen, und der hauptſächlichſte nahrhafte Beſtandtheil aller animaliſchen Speiſen. Im Ueber-

maß begünſtigt er zu ſehr die Blutbildung. Der flüſſige Eiweißſtoff iſt farblos, ohne Geruch und Geſchmack, er gerinnt bei 60 Grad Réaumur, iſt er aber mit dem zwanzigfachen Gewicht Waſſer gemiſcht, ſo gerinnt er in der Siedehitze nicht. In mehrfacher Hinſicht iſt ihm der vegetabiliſche Eiweißſtoff (Albumin) ähnlich, welches ſich ſowol in der Bildungsmaſſe der Pflanzenwelt, als auch in flüſſiger Form in mehrern Pflanzenſäften findet. Es iſt eines der wichtigſten Beſtandtheile des Pflanzenkörpers, in kaltem Waſſer unauflöslich, wird aber durch das Kochen in eine opalartige Maſſe verwandelt. In ſeinem mit Waſſer organiſch verbundenen Zuſtande iſt es eine dicke, zähe und geſchmackloſe Flüſſigkeit, welche durch Säuren, Weingeiſt, Gerbeſtoff und einige Metallſalze niedergeſchlagen wird.

Der Faſerſtoff (Fibrin) iſt gleichfalls ſehr nahrhaft, aber ſchwer zu verdauen. Lange gekocht nimmt dieſer Stoff die Eigenſchaft des Käſe an. In größerer Menge genoſſen und verdaut, begünſtigt er die Bildung des rothen Bluts und des Muskelſyſtems, die Entſtehung entzündlicher und fieberhafter Krankheiten. Er iſt dem Eiweißſtoff ſehr nahe verwandt.

Der Käſeſtoff (Galaktin) iſt dem Fibrin verwandt, nur noch ſchwerer aſſimilirbar, wegen des ihm oft beigemiſchten Fettes in fauler Gährung ſcharfe Stoffe entwickelnd, und beſonders Ammonium, dann ſtark reizend und wegen großer Differenz ſchädlich. Dieſe ſehr nahrhafte Materie befindet ſich in der Milch der Säugethiere und iſt überhaupt nur in Thierkörpern zu Hauſe. Vertrocknet wandelt er ſich in eine hornartige Subſtanz und iſt dann faſt ganz unverdaulich.

Die thieriſchen Fette und Oele haben eine ähn-

liche Wirkung wie die Pflanzenöle; nur daß ſie, als thieriſche Erzeugniſſe, dem Organismus näher ſtehen und deshalb leichter zu aſſimiliren ſind. Die ätheriſchen Oele (Pflanzenäther) werden in allen duftenden Pflanzentheilen getroffen. Sie ſind bei mittlerer Temperatur flüſſig, bei höherer gasartig. In dieſer Form ſind ſie ſehr entzündlich und werden vom Alkohol aufgelöſt, vom Waſſer aber entweder gar nicht, oder nur in geringer Menge. Sauerſtoffgas, Chlorin- und Salpeterſäure verdicken alle ätheriſchen Oele und machen ſie, was wohl zu merken iſt, geruchlos.

Das Osmazom (Fleiſchextract) iſt eine leicht verdauliche nährende Subſtanz, ſchmeckt ſcharf und riecht gewürzhaft, löſt ſich leicht im Waſſer auf; nur wenn die ſaure Gährung anfängt, wird es ſchädlich. Das Osmazom iſt nahe verwandt mit dem Faſerſtoffe. Es findet ſich immer nur im Fleiſche der reifen Säugethiere. Es kommt in großer Menge namentlich im Muskelfleiſch vor.

Dies ſind die Materialien, aus denen die verdauende Kraft dem Menſchenleibe ſeine verlorenen Theile wieder erſetzt. Die chemiſche Zergliederung derſelben zeigt uns freilich nur, daß es immer dieſelben Elemente ſind, mit denen eine unſichtbare und unwägbare Lebenskraft ihr Spiel treibt. Je nachdem dieſe Materialien in mehr oder minder reichlicher Menge in den Thieren und Pflanzen enthalten ſind, deſto geeigneter werden dieſe zum Genuß ſein, wenn nicht etwa ein der Verdauung minder nachgiebiger Stoff jene nahrhaften Theile ſo umhüllt und feſtgebunden hält, daß ſie hierdurch ganz unwirkſam und fruchtlos für den ſie aufnehmenden Magen werden.

Der Geschmack ist schon nach Aristoteles eine Art des Tastsinnes — das Schmeckbare ist ein Tastsinn; aber freilich ist diese Theorie eine Folge der Kindheitsstufe, auf welcher zu seiner Zeit die Physiologie überhaupt noch stand. Ein heutiger Philosoph würde sich anders ausdrücken und ungefähr sagen, daß alle Sinnenwahrnehmung durch das allgemeine Nervengefühl vermittelt werde. Daß die tastende Zunge mehrere Sinne vereinigt, ist daher gewiß, weil sie zugleich die tastbaren Dinge und den Geschmack empfindet.

Unser Geschmack ist schärfer als der Geruch, weil jener eine Art des Tastens ist, und der Mensch diesen Sinn als den stärksten besitzt. In den andern Sinnen wird der Mensch von vielen Thieren übertroffen; den Tastsinn anlangend, unterscheidet er um Vieles besser als alle Thiere: ein Beweis, daß gerade hierin ein besonderer Vorzug beruht, daß die von hartem Fleisch unfähig im Geiste sind, die von weichem aber Fähige. Helvetius sagt: Hätte die Natur anstatt der biegsamen Hand und Finger unsere Arme in Hufe geendigt, wir würden noch in den Wäldern umher irren gleich flüchtigen Heerden. In dem weichen, biegsamen Rüssel des Elephanten, der fingerartig endet, ist seine Weisheit begründet.

Zwei Menschen kannte ich, die Beide ein schreckliches Ende fanden (denn der Eine ward lebendig zerrissen und der Andere starb des Hungertodes), in denen sich die wilde und milde, die thierische und höhere Bestimmung, besonders in ihren materiellen Genüssen, bis an die Grenzen der Möglichkeit erstreckten.

Der Eine war der Rittmeister K—r. Diesen Mann sah

ich in Breslau in einem Weinhause unter Anderm einmal acht Pfund rohes Rindfleisch essen, wozu er zwei Flaschen Rum austrank, und zum Dessert das Glas auffraß, aus dem er getrunken hatte. Ob er nachher noch mehr zu sich nahm, weiß ich nicht; denn nachdem sein Glas daran gekommen war, schlich ich sanft von dannen: da ich mager, also leicht zu verdauen bin, so fürchtete ich am Ende selbst von diesem Cyklopen verschlungen zu werden. Uebrigens sah das rohe Fleischessen ganz appetitlich aus. Er schnitt das Fleisch klein, schabte es, zog die Sehnen heraus und hackte es auf einem Hackebrett sehr fein mit Zwiebeln, Schalotten und Sardellen; dann goß er Essig, Oel und Senf dazu und pfefferte das Ganze stark. Das Glas biß er ein und kaute es zu Pulver, ohne sich den Mund im geringsten zu verletzen. So verzehrte er es ganz und ließ nichts zurück, als die Mitte des gar zu dicken Bodens. Dieser Mann ging im Jahre 1831 in russische Dienste, machte den Feldzug gegen die insurgirten Polen mit, wurde von diesen gefangen und vom wüthenden Pöbel in Warschau bei lebendigem Leibe in Stücke gerissen.

Das Gegenbild von ihm war ein sehr lieber Freund von mir, der sich als älterer Mann meiner Unerfahrenheit annahm. Dieser, mein sehr geistreicher Freund, ward mein Vorbild in vielen, nur zu vielen Dingen. Ich mußte ihm unter Anderm oft bei Jagor in Berlin (wo ich als junger Garde-Offizier in Garnison stand) Gesellschaft leisten. Ich mußte mir, so wollte er es, die Gerichte aus einer Eßkarte aussuchen, von der ich das Wenigste kannte, und, bei meinem jugendlich muntern und gesunden Appetite, griff

ich immer zu derber Koſt, zu Rothkohl mit Haſen, Vol au vent, Backobſt mit Klößen und Speck u. ſ. w. Es dauerte lange, bis ich eine Art von gelinden Verzuckungen im Geſichte meines Freundes bemerkte. Er war ein Feinſchmecker mit einer ganz übertriebenen Theorie. Man müſſe, behauptete er, immer Hunger haben — der gebe blühende Gedanken; vor allen Dingen nie ſchwere Speiſen eſſen und überhaupt wenig Compactes. Wenn er kalten Haſenbraten aß, und er aß nur kalten, ſo zog er den Speck mit den niedlichſten Fingern auf die reizendſte Weiſe aus dem Braten. Speck, behauptete er, habe wie Derindur eine zwiefache Natur, man müſſe ihn lieben und haſſen:

„— — erklärt mir Derindur
Dieſen Zwieſpalt der Natur.“

Dies vermochte ich natürlich nicht, ich hatte von alle dem keine Ahnung. Nun erklärte er mir die Natur des Specks, deſſen flüchtiges Oel vortrefflich, deſſen im Braten zurückgebliebenes ganz unverdaulich ſei Er behauptete, der Sinn des Eſſens könne durch allzu große Nachgiebigkeit in der Menge, welche ihm zur Sättigung gereicht, leicht krankhaft werden. Derjenige, der ſich angewöhnt, durch Maſſen ſeinen Magen auszudehnen, empfinde Mangel, wenn der Magen nicht vollgeſtopft und vollgepfropft ſei; wie das jenem Freſſer erging, der behauptete, eine Gans ſei ein ekliger und dummer Vogel, denn eine ſei zu wenig und zwei zuviel. Dieſen Mangel an Ausdehnung nennen ſolche Freſſer Hunger; aber dieſe Empfindung iſt von ganz anderer Art.

Ich habe, ſo fuhr mein Freund fort, von Jemandem gehört, der um einer Wette willen einmal eine große Menge

Speisen zu sich genommen hatte und versicherte, seit dieser Zeit sich niemals wieder vollkommen gesättigt zu haben, und sich daher genöthigt sah, um dem Heißhunger nur einigermaßen zu genügen, noch einmal soviel zu jeder Mahlzeit zu nehmen als früher.

Mein Freund genoß sehr starke Bouillon, Suppen von zerstoßenen Mandeln mit Eiern, Kalbsfüße zu Brühen gekocht, scharfe Ragouts. Selbst von Geflügel und Lammcotelettes saugte er nur den Saft aus. Kapaunen ließ er in Burgunder ersticken; auch wußte er, wie oft jedes Geflügel, bei so und so viel Grad Feuerhitze, am Spieß gedreht werden müsse. Alles Gespickte: Filets, Wild, Hecht, verlangte er so zugerichtet, daß man den unverdaulichen Speck, indem man mit dem Messer zart drauf drückt, leicht herausziehen könne, weil sonst dergleichen Speisen nur kalt zu genießen seien; er hatte dazu eine eigene Spicknadel erfunden. Das Süße, behauptete er, ernähre, das Fette erweiche, das Salzige reize, aber erhitze. Wer an Säure des Magens leide, müsse bittere Pflanzen genießen, weil sie den Appetit reizen, vermehren und die Stelle der Galle ersetzen. Saure Pflanzen aber lindern Hitze und Durst.

Ein Glas Liqueur, aber auch nur eines, behauptete er, gebe Lebhaftigkeit, wie Alles, was sich leicht verdaut. Aber Pflanzen geben keine Kraft, sie füllen, aber schwächen, machen träge; animalischer Saft reize die Nerven, gebe Munterkeit. Blumenkohl war ihm schon dem Namen nach verhaßt: er habe blos den Namen von Blumen, sonst nichts, sogar sein Geruch sei widerlich. Salatessen nannte er Grasfresserei, und diese sei rein thierisch.

Als großer Freund vom Kaffee hatte er eine specielle Malice gegen Cichorien, die ich ihm, als Surrogat für den Kaffee, allerdings nicht verargen kann. Ueber dieſe Materie war er ganz unerſchöpflich. Wenn Kaffee, ſagte er, mit Cichorien nicht Nachtheile für die Geſundheit hätte, die man ſogar dem wahren Kaffee anrechnet, ſo hat die Cichorie doch keinen einzigen Vorzug der Kaffeebohne. Man darf, behauptete er, über Cichorienfabriken nicht nachdenken, ſonſt könnte man zum Mordbrenner werden. Sein Kaffee war ſo ſtark, daß das ganze Haus davon den Geruch annahm. Ich beſuchte ihn einmal, als er ich weiß nicht welches Experiment gemacht hatte, wozu er mehrere Tropfen Olei Cinnamomi eingenommen, nach denen er tagelang nach Zimmt roch.

Er hatte eine ganze Farbentheorie für den Magen. Roth ſei ſauer, wie denn auch die ſauern Aepfel gemeiniglich roth ſeien — alle feuerrothen Blätter wieſen auf Pflanzenſäure; gelb ſei bitter — Rhabarber, Gentiana, Centaurea; die grüne Farbe deute auf Rohheit, daher alle jungen Früchte roh ſeien, ſolange ſie grün ſind: ſobald ſie die grüne Farbe ablegten, hätten die eßbaren einen beſſern Geſchmack; und daß die blaſſe Farbe Abgeſchmacktheit verrathe, das beweiſe die in allen Formen abgeſchmackte Cichorie.

Bei allen Waſſerpflanzen müſſe man auf der Hut ſein; dieſe aber, auf trockenem Boden cultivirt, verlören einen großen Theil ihrer Schärfe. Der Sellerie der Italiener iſt, wenn er in Sümpfen wächſt, ſcharf, ekelhaft, giftig. Durch Cultur auf trockenem Erdreich wird er ſüß und genießbar. Die cauſtiſche Radix Callae wird eßbar, ſobald

sie in Mehl gerieben und gekocht wird: so wird fortwährend die Wirksamkeit gestört, wenn Geschmack und Geruch aufgehoben wird. Die in den Apotheken aufbewahrten Pflanzen verlieren mit der Zeit Geschmack und Geruch, daher sie von den Aerzten bei der jährlichen Visitation verworfen werden. Pflanzen und Früchte, die im Schatten wachsen, werden wässerig und geschmacklos — Folia Cichoreï! Kaffee davon erzeugt Ohrenbrausen, fortgesetzter Gebrauch Taubheit — und somit ritt er wieder auf seinem Steckenpferde.

Ziegen, sagte er, die sich von Wermuth nähren, geben bittere Milch. Schafe, die Wermuth fressen, haben ein angenehm bitteres Fleisch. Pflanzen, deren überwiegende Bestandtheile in einer Säure bestehen, sind kühlend. Pflanzen, die mit Wasser angezogen einen Bitterstoff geben, wirken erregend; enthalten sie Gerbestoff, so erhitzen sie. Pflanzen, welche in der Gattung zusammentreffen, treffen auch in der Wirksamkeit zusammen; die in der natürlichen Ordnung beieinander sind, treten sich auch in der Wirksamkeit näher.

Er erfand eine eigene hell aussehende Sauce; sie war aber ein höllisches Feuer. Das Aufsuchen von allerlei Beziehungen wurde immer feiner. Erst lächelte ihn eine Frucht an, dann wollte er sich in ihr getäuscht, sich durch sie vergiftet haben. Seine Studien der Pflanzen in Bezug auf den Boden, auf dem sie wurzelten, und der Qualitäten in Bezug auf den Geschmackssinn wurden immer gründlicher. Pflanzen auf trockenem Boden sind schmackhafter als die auf feuchtem und die wässerigen oft corrosiv. Die trefflichsten aromatischen Pflanzen: Cinnamomum, Rosmarinus, Salvia, Thymus, Lavendola, Melissa — wachsen sie nicht

auf trockenem Boden? Er ſtellte reiche Verſuche mit Pflanzen in dem trockenen Lande an, welches er bewohnte.

Wiſſen Sie, rief er mir nach einer langen Vorleſung bei Jagor zu, wer der erſte Gourmand und Feinſchmecker Berlins iſt? mein Nachbar zur Linken. Mein Nachbar zur Linken, wiederholte er mir, ohne mit Kopf und Hand wohin zu deuten, denn es ſaß da keine Menſchenſeele, ſodaß ich nicht wußte, wen er meinte, bis er mit der Hand auf das freundliche neben ihm ſtehende Pinſcherhündchen von Jagor deutete. Ich reichte alſo dieſem ſeinem Schützling einen delicaten Knochen. Dieſer aber knurrte mich an, warf mir einen Blick zu, wie der Bramin dem Paria, kniff den Schwanz ein und zog ſich zurück. Einen größern Triumph ſeiner Theorien hatte mein Freund noch nicht erlebt; er war darob überglücklich, um ſo mehr, da der Hund jedesmal bei meinem Freunde Poſto faßte und ſelbſt mit Fußtritten nicht zu vertreiben war. Gegen mich hatte er dagegen eine ganz entſchiedene Abneigung, und mein Freund bewies mir mit Gründen, wie recht der Hund, welche feine Geruchsnerven er habe, was für ein ausgezeichneter Gourmand er ſei.

Indeß litt mein Freund fortwährend an Unverdaulichkeit wie an Schlafloſigkeit. Dieſe letztere nahm ſo überhand, wie ſeine künſtlichen Mittel dagegen. Er ſtellte ſtark riechende narkotiſche Dinge in ſeine Schlafſtube; ich mußte zuletzt viele Nächte bei ihm bleiben, ihm die Zeit mit Schachſpielen zu verkürzen. Zuweilen bekam er des Morgens um 2 oder 3 Uhr Appetit. Dann ließ er ein Geflügel an den Spieß ſtecken. Auch dadurch ſchwächte er den Magen. Denn

Personen von schwachen Magen müssen ihre Mahlzeit zu gewissen ein für allemal festgesetzten Stunden nehmen, weil dann nicht blos der Reiz der genossenen Nahrung, sondern auch die periodische Gewohnheit zur Verdauung hilft. Er genoß immer weniger, konnte fast gar nichts mehr verdauen und starb im eigentlichsten Sinne des Worts am Hungertode. Bei seiner Oeffnung fanden sich die Eingeweide aus Mangel aller bewegenden und belebenden Kraft vollkommen zusammengeschrumpft, hart, fast versteinert, und in der Mitte war ein dünner Kanal, kaum hinlänglich, Flüssigkeiten durchzulassen.

Ich, der ich alle seine Grundsätze angenommen, Alles nachgemacht hatte, aber noch jung war, hatte mir auch schon mit dem Eingekochten, den Sülzen, Purée's und Ragouts den Magen gründlich verdorben und nichts erlangt als einen gewissen Grad von Achtung von Seiten des verdammten Pinscherhundes. Ich schlug aber diese Achtung in die Schanze, fing wieder an, Sauer-, Blumen- und Rothkohl zu genießen und beobachtete vor allen Dingen Montaigne's goldene Regel, mindestens einmal im Monat dem Magen vollauf zu thun zu geben und ihn in der Arbeit zu stärken!

Nicht so leicht wurde es mir, so manchen andern seiner Fehler wiederum abzulegen: die von ihm erhaltenen Eindrücke waren lebhaft und bleibend zugleich. Die Eindrücke, die ein wahrhaft liebenswürdiger Mensch auf die leicht empfängliche Jugend macht, sind oft allmächtig, und in diesem meinem Freunde lag überdies ein Zauber, der auf mich eine unwiderstehliche Gewalt ausübte.

Fleiſchſpeiſen von vierfüßigen Thieren.

Die ſtärkſte und größte Menſchenraçe, die ich auf der Erde angetroffen habe, ſind die Colonißen am Cap; auch habe ich noch keine Nation kennen gelernt, die mehr Fleiſch genießt.
Le Vaillant.

I) Hausthiere.

Rindfleiſch. — „Mir iſt (heißt es im Shakſpeare) als hätte ich manchmal nicht mehr Witz, als ein Chriſtenſohn oder ein gewöhnlicher Menſch hat. Aber ich bin ein großer Rindfleiſcheſſer und ich glaube, das thut meinem Witz Schaden.“ — Mein Großvater, ein General Friedrich's des Großen, der aber ſicherlich den Shakſpeare nicht geleſen hatte, pflegte zu ſagen: Viel Rindfleiſch eſſen macht grobe Geberden.

Rindfleiſch iſt ein unerſchöpflicher Quell in der Hand des geſchickten Kochs. Das Rindfleiſch iſt der König der Küche, die immer friſche Quelle für Entrées und Hors-d'oeuvre: unzählige Vortheile ſind ohne daſſelbe gar nicht möglich. Ohne Rindfleiſch keine claſſiſche Suppe und Sauce; ohne daſſelbe kein vollkommenes Mahl. Freilich wird man

bei einem mittelmäßigen Culturzuſtande kein gutes Rindfleiſch erzielen. Eine Kuh, die nicht mehr kalbt, und ein Ochs, der nicht mehr im Pfluge taugt, können, wenn auch möglichſt gut gemäſtet, keine Zierde der Tafel ſein. Dreijähriges Vieh, das nie viel Arbeit gethan, von zarter Jugend an nur der Beſtimmung des Gegeſſenwerdens planmäßig folgte, gehört auf eine gute Tafel. Es iſt aber unmöglich, gutes Rindfleiſch zu erhalten, ſolange man, wie bei uns, in allen kleinen und mittlern, ſelbſt in vielen großen Städten für daſſelbe nur einerlei Preis hat. In England, Frankreich iſt das für die herrſchaftliche Tafel beſtimmte Fleiſch überall theurer als alles andere. Ich habe mich bei uns in vielen Städten vergebens bemüht, für höhern Preis allemal das beſte Fleiſch zu bekommen. Das faſt allgemeine Vorurtheil der Fleiſcher ſträubt ſich gegen eine Einrichtung, aus welcher ſie namhaften Nutzen ziehen könnten. Sie behaupten, ſich ihre Kunden dadurch zu verjagen. Das dummſte Aepfelweib iſt klüger; denn ſie ſortirt den ganzen Tag und beſtimmt danach ihre Preiſe. In den meiſten großen Städten Deutſchlands koſten freilich die beſten Theile des Rindes, z. B. das Filet, mehr und ſind außer den Taxen. Oder wenn die pedantiſche Marktpolizei dieſe ſtreng aufrecht erhalten will, wird ſie auf eine andere Weiſe umgangen. Das Filet wird z. B. in Dresden ſo herausgehauen, daß es mit allen daran hängenden Knochen, Flechſen und Fetttheilen dreimal ſoviel wiegt als das eigentliche Filet, welches auf die Tafel kommt, ſchwer iſt. In Berlin kann man Fleiſch zu jedem Preiſe bekommen.

Beefſteak kennt man (nach J. G. Kohl) in Deutſch-

land gar nicht. Man hat, ſagt er, in Hamburg ausgenommen, weder das Fleiſch dazu, noch kennt man die Art, es zu ſchneiden und zu bereiten. Es muß fett ſein, keine andere Sauce als Butter haben, ſchnell am großen Feuer bereitet, blutig, ſaftig und tendre zugleich ſein. Es darf gebunden werden, damit die Jus concentrirt bleibt; aber dies Binden muß mit großer Vorſicht geſchehen. Der Engländer nimmt dazu entweder ein Lendenſtück, oder ein aus dem Schenkel in ſenkrechter Richtung auf den Knochen, auf beiden Flächen ſoviel als möglich parallel geſchnittenes Stück von nicht weniger als ¾ Zoll Dicke, ſalzt es auf beiden Seiten gehörig ein, beſtreut es alsdann mit grobgeſtoßenem, nicht bis zu Sand zerſtoßenem Pfeffer, und legt es auf einen möglichſt heißen Roſt, unter welchem ſich eine Holzglut, oder beſſer, ein ſtarkes aber nicht flammendes Steinkohlenfeuer befindet. Die Urſache, warum der Roſt vorher heiß ſein muß, iſt, damit das Blut nur an den äußerſten Flächen gerinne, das Innere aber vollkommen ſaftig bleibe. Wird aber das Fleiſch auf einen kalten Roſt gebracht, ſo wird es während der erſten Secunden langſam geſchmort; denn es abſorbiren die Eiſenſtäbe, als deſſen Wärmeleiter, anfangs eine ſehr bedeutende Menge Wärmeſtoff, ehe ſie dieſen als Leiter dem Fleiſche zuführen, und ſo wird das Steak gewöhnlich zähe und geſchmacklos. Auch wird es durch dieſe unmenſchliche Behandlung buchſtäblich gebrandmarkt und trägt ſodann den unverkennbaren Stempel der Barbarei des Kochs.

In England hat man auch nicht, wie bei uns, die alberne Gewohnheit, die Ochſen in kleine Stückchen zu zer-

ſetzen, um den jedesmaligen Verbrauch den Bedürfniſſen der kleinſten Familien anzupaſſen, die davon nichts als ausgekochte oder verbrannte Thierfaſern zu eſſen bekommen; ſondern man bereitet ein großes Stück von 20, ſogar bis 80 Pfund auf einmal, und es iſt dann das am Spieße gebratene oder in großen Dampfkeſſeln nicht zur Suppe ausgekochte Fleiſch natürlich ſchmackhafter und ſaftiger, als jedes ähnliche Gericht auf dem Continent. Zwar wird dieſer Braten, wenn er nicht in einer Mahlzeit aufgezehrt wird, den folgenden Tag kalt aufgetragen; aber es iſt doch gewiß beſſer, daß man einen guten Braten kalt, als einen ſchlechten heiß und verbrannt genieße. Freilich bin auch ich dieſer Meinung, denn mein alter Spruch:

Gut gemeint und ſchlecht gerathen
Das iſt ein verbrannter Braten,

gilt denn doch hier, wie überall — aber gegen die obige Beefſteak-Theorie muß ich großentheils ankämpfen.

Vor allen Dingen taugt die Pfefferwürzung den Teufel nichts und iſt höchſtens für einen überreizten oder einen Matroſen-Magen, für Rum- und Portwein-Trinker, und für ein Nebelland, wo man der ſchweren Verdauung zu Hülfe kommen muß. Das Beefſteak wird nur von Filet und nicht von der grobfaſerigen Lende geſchnitten; dies iſt ein arger Schnitzer. Steinkohlenfeuer iſt bei den ungeheuern Holzpreiſen in England zu entſchuldigen. Gebildete Leute des Continent nehmen dazu Koaks, und Menſchen von feinem Geſchmacke Holzkohlen. Man darf überhaupt im Allgemeinen wol das Material der Engländer zu Fleiſch-

und Fiſchſpeiſen obenan ſtellen und zum Beiſpiel annehmen, aber durchaus nicht die Zubereitungsweiſe. Dieſe iſt für alle mit Sprit zu einem Liqueur geſteigerten, feurigen Weine für die Verdauung das, was uns ein Glas Waſſer bei Tiſche. Man ſehe, was eine engliſche zierige Dame bei Tiſche in der Regel in Madeira und Claret vertilgt, und erſtaune.

Es iſt auch unrichtig, daß bei uns überall das Material zu gutem Beefſteak fehlt: jeder Fleiſcher ſchneidet es ſelbſt in den Landſtädten aus dem Filet, und da in keiner nur einigermaßen ordentlichen Küche ein Roſt fehlt, der mit Unrecht gerühmten Beefſteak-Maſchine von Blech nicht zu gedenken, die jeder Klempner macht: ſo kann ſich jeder verſtändige und geſchmackvolle Menſch ein Beefſteak bereiten. Das Fleiſch findet ſich in den größern Städten Deutſchlands von ganz guter, in einigen, wie Berlin, Wien, Dresden, Frankfurt, München, Augsburg, Stuttgart, Hamburg u. ſ. w. von beſter Qualität.

Die Engländer klagen freilich, aus falſchem Patriotismus, wenigſtens oft mit Unrecht über ſchlechtes und ſchlecht bereitetes Fleiſch auf dem Continente; auch kennen ſie oft nur das aus Gaſthäuſern. Es gibt, ſagt Lord Byron, in ganz Italien kein Stück Rindvieh, was einen Fluch werth iſt, wenn nicht Jemand einen ganzen Ochſen ſammt ſeiner Haut an der Sonne getrocknet eſſen kann. Die Franzoſen necken zwar überall die Engländer wegen ihrer Vorliebe für ſchwere Maſſen, wie für Beefſteak; haben aber freilich nichts, was dem nahe kommt. Voltaire ſagt:

Sur les Anglais il étendit ses soins,
Selon leurs goûts, leurs moeurs et leurs besoins.
Un gros rostbif que le beurre assaisonne,
Des plumpuddings, des vins de la Garonne
Leur sont offerts; et les mets plus exquis,
Les ragoûts fins dont le jus pique et flatte,
Et les perdrix à jambes d'écarlate,
Sont pour le Roi — — —

Die Säugethiere, welche dem Menſchen am nächſten ſtehen, liefern ihm offenbar die paſſendſte Nahrung; unter ihnen wieder vorzugsweiſe die pflanzenfreſſenden, beſonders die Wiederkäuerfamilien. Daher iſt Rindfleiſch eine leicht verdauliche Speiſe; nächſt ihm Schöpſen- und zuletzt Schweinefleiſch. Letzteres ſteht ſchon auf einer niedern Stufe der Entwickelung; Faſerſtoff und Cruor ſind in ihm weniger ausgebildet, es iſt dichter, fettreicher.

Ein junger, aus der Weide geſchlachteter Ochſe gibt zwar eine geſunde, ſubtiliſirte, dauerhafte Nahrung; aber es gehört auch ein ſtarker Magen dazu, der ſie, bei hinlänglicher Leibesbewegung, bald verdaut. Schwachen Magen freilich macht ein ſo kräftiges Nutriment leicht Beſchwerde. Gebraten iſt Rindfleiſch am beſten; friſch geſalzen hat es überdies noch eine reizende und auflöſende Kraft. Da das Rindvieh gewöhnlich auf der linken Seite liegt und ſchläft, ſo ſind (nach Buffon) die Lenden, Nieren auf dieſer Seite durchgängig dicker und fetter als ſie auf der andern Seite zu ſein pflegen. Ich bin der Anſicht, daß dies nur von jungen Thieren der Fall iſt, weil im Alter grade dieſe Theile vorzugsweiſe hart und unverdaulich ſein werden.

Bouillon iſt die Baſis faſt aller Suppen. Das friſcheſte Fleiſch gibt unbezweifelt die beſte; es muß aber freilich ſeine

Reife je nach dem Alter des Thieres und ſeiner Conſtitution haben — das à point des Garde-manger. Gute Fleiſchbrühe kommt nicht nur von Fleiſch, ſondern auch von Knochen, und dieſe geben die beſte, fettloſe Brühe. Gute Suppen kommen ſelten aus großen Küchen, in denen man alle Augenblicke aus den Fleiſchtöpfen ſchöpft zu Taſſenbouillon, Saucen, Ragouts, Gemüſen und, was noch ſchlimmer iſt, das Fehlende im Topfe meiſt mit friſchem Waſſer ergänzt, welches jede Suppe verdirbt. In ſchlechten, ja auch in guten Reſtaurationen iſt das nicht nur oft, ſondern ſogar gewöhnlich der Fall. Ein Fremder kam an einen ſolchen Tiſch und fand die Suppe ſo elend, daß er ſich ein Glas Rothwein geben ließ und es in die Suppe goß, um ihr einen leidlichern Geſchmack zu geben. Sein Nachbar aber machte ihm bemerklich, daß hier der Rothwein ſo ſchlecht ſei, daß man ihn mit Suppe verbeſſern möchte.

In kleinen Wirthſchaften iſt der Suppentopf der Hauptgegenſtand, auf den man alle Sorge verwendet. Eine gute Suppe iſt daher ſehr oft das Diner der Armen: ein Genuß, der oft von den Reichſten vergebens geſucht wird. Damit die Suppen nicht ſo leicht verbrennen, möge man das Fleiſch in den Topf hängen und den Deckel mit Brotkrume an den Topf kleben: das Feuer wirkt auf den ſo hermetiſch verſchloſſenen beſſer. Will man das Fleiſch ſaftig erhalten — wiewol dasjenige, woraus die Suppe genommen iſt, eigentlich nie auf den Herrentiſch kommen ſollte — ſo muß es ſtark und mehrfach mit Bindfaden zuſammengezogen ſein. Es iſt, wie geſagt, ein Irrthum, doppelt ſtarke Bouillon ſchwachen Magen zu geben: der thieriſche Stoff ſtimmt den Magen

zu hoher Reizbarkeit und ermüdet ihn deſto früher. Man ſorge dafür, daß die Suppe nicht zu dick werde, daß genug Bouillon, beſonders für italieniſche Nudeln, Reis, Macaroni u. ſ. w. vorräthig ſei.

Gute Bouillon iſt ſo wichtig und köſtlich als ſelten. Es kommt, wie ſonderbar das auch klingt, dabei nicht vorzugsweiſe auf die Quantität, vielleicht ſelbſt nicht auf die Qualität des Fleiſches an, ſondern noch mehr auf die Bereitung derſelben, damit das Fleiſch das Osmazom *) und beſonders den thieriſchen Leim gibt. Dies aber geſchieht nur, wenn das Waſſer durch ſeine allmälige Erhitzung einwirkt. Aber die Muskeln enthalten auch Albumin, eine Materie, die dem Eiweiß ſehr ähnlich iſt und welche den Schaum auf dem Fleiſchtopfe bildet. Dieſer Beſtandtheil gerinnt und verhärtet ſich bei einer Hitze von 80 Grad, und deshalb will der Fleiſchtopf vorſichtig und mit Mäßigung dem Feuer ausgeſetzt ſein. Man kann ihn nicht zeitig genug ans Feuer bringen. Nicht an heftiges; denn nur das lange, gelinde Kochen gibt die beſte Suppe. Nichts aber iſt häufiger als die Verſäumniß dieſer ſo nothwendigen Maßregeln.

Will man eine gute Bouillon und zugleich genießbares und nahrhaftes Fleiſch erhalten, ſo muß man vor allen

*) Die Entdeckung des Osmazom iſt, beiläufig geſagt, einer der wichtigſten Dienſte, welche die Chemie der Küche geleiſtet hat. Die Hitze des Feuers zieht das Osmazom z. B. an die Oberfläche des Bratens und gibt ihm die eigenthümlich ſchöne, blaßgelbe Farbe. Rindfleiſch, Wild und Hammel enthalten viel Osmazom, Geflügel aber enthält nur ſehr wenig.

Dingen, das Fleiſch und kaltes Waſſer zugleich ans Feuer bringen und etwas Kochſalz ſofort hinzufügen. Nur hierdurch wird zuerſt das Albumin mit extractiven und ſalzartigen Subſtanzen aus dem Fleiſche gezogen, erſteres durch die allmälig geſteigerte Erhitzung innerhalb der Flüſſigkeit zum Gerinnen gebracht und als Schaum abgefüllt, während ein Theil des im Fleiſche enthaltenen Zellgewebes ſich in Leim verwandelt hat. Durch allzu ſtarkes Auskochen verliert aber das Fleiſch ſeinen Zuſammenhang, Geſchmack und Nahrhaftigkeit, welche nur vom Vorhandenſein von Zellgewebe, Fett und extractiven Stoffen zwiſchen den Muskelfaſern abhängig iſt. Durch Anwendung ungeſalzenen, und noch dazu gewöhnlichen kalk- und gypsartigen Brunnenwaſſers erhält man eine ſchlechtere und weniger wohlſchmeckende Bouillon als mit kochſalzhaltigem Waſſer. Am ſchlechteſten aber werden ſowol Bouillon als Fleiſch, wenn man letzteres ſogleich in ſiedendes Waſſer bringt. Beſonders oft glauben die beſten Köche, daß es ihnen an Zeit fehlt, welche ſie durch ein recht ſtarkes Feuer zu erſetzen ſich vergebens bemühen; ſo wird das Fleiſch durchhitzt, nicht lange und gehörig durchwärmt, das Albumin verhärtet ſich, der thieriſche Leim iſt verhindert aus dem Fleiſch zu dringen, die Muskelfaſer verſchrumpft, das Waſſer kann nicht in das Innere dringen und die extractiven Theile löſen, ſo wird nicht nur die Bouillon kraftlos, ſondern auch das Fleiſch hart und unverdaulich. Wird aber das Feuer im Anfang mäßig unterhalten, der Fleiſchtopf durch eine natürlich verſtändige Sorgfalt gepflegt; ſo hebt ſich das Albumin in leichtem Schaume, der thieriſche Leim löſt ſich vom

Fleiſche; die Bouillon wird delicat und kräftig, das Fleiſch weich und nahrhaft.

Der große Rabelais hat dieſe Grundſätze in Frankreich ſprüchwörtlich gemacht, lange bevor die Chemie ſie lehrte. Man kann nicht genug die Tiefe, Präciſion und den Sinn der Maxime bewundern, die wir der Beurtheilung des Leſers überlaſſen:

Plus y étant, plus cuit restait,
Plus cuit restant, plus tendre était.

Man ſagt den Suppen mit großem Unrecht viel Böſes nach. Es iſt ſonderbar, ſich davon eine große Erſchlaffung des Magens zu träumen.

Wird denn nicht alles Getränk, wenn wir es auch noch ſo kalt zu uns nehmen, im Magen in wenigen Minuten warme Suppe, und befindet ſich denn nicht der Magen Tag und Nacht in der natürlichen Temperatur einer warmen Suppe? Nur hüte man ſich, ſie heiß oder in zu großer Menge auf einmal oder zu wäſſerig zu genießen. Die Suppe hat ihre großen Vortheile: ſie erſetzt das Getränk, beſonders bei Gelehrten und Frauenzimmern — und dieſe namentlich trinken faſt immer zu wenig —, wie bei allen Denen, welche außer Tiſch wenig oder gar nicht trinken, und die, wenn ſie nun auch das Suppeneſſen unterlaſſen, viel zu wenig Feuchtigkeit in das Blut bekommen. Wobei noch zu bemerken iſt, daß das Flüſſige, in Suppengeſtalt genoſſen, ſich weit beſſer und ſchneller unſern Säften beimiſcht, als wenn es kalt und roh getrunken wird.

Eben deshalb iſt Suppe zugleich ein großes Verhütungsmittel der Trockenheit des Körpers, und daher für trockene

Naturen und im Alter die beſte Art der Nahrung. Je älter der Menſch wird, deſto mehr muß er von Suppe leben. Ja ſelbſt die Dienſte eines Arzneimittels vertritt eine gute Suppe. Nach Erkältungen, bei nervöſem oder Magenkopfweh und manchen Arten von Magenkrämpfen iſt Suppe das beſte Mittel. Unſere Vorfahren, die ſtärker waren als wir, genoſſen viel Suppen, und die Bauern, die es noch ſind, genießen noch viel Suppen. Das Sprüchwort: wer lange ſuppt, lebt lange, iſt wahr, wie irgend eines.

In Paris gibt man faſt bei allen Suppen geriebenen Parmeſankäſe herum; er gibt das Piquante. Die Fremden machen es gern nach und bringen dieſe löbliche Gewohnheit in ihre Heimat. Urſprünglich kommt aber die Sitte, Parmeſankäſe zur Suppe zu geben, aus Italien, aus der Zeit, wo Sitte und verfeinerte Lebensweiſe dieſes Landes in Europa dominirten, lange bevor Paris tonangebend geworden war; ſie kam (nach Rabelais) erſt mit der Renaiſſance nach Frankreich.

Man gebe der Bouillon viele und mannichfaltige Vegetabilien, vielerlei Wurzeln, Sellerie, aber keine Paſtinaken, keinen geſtoßenen Pfeffer oder gar Ingwer: dieſer Putz kleiner Küchen iſt eine hölliſche Zuthat, verletzt Auge, Geruch und Geſchmack; man glaubt, Harpyen haben über der Suppe geſchwebt. Einige, wiewol kleine Stücke diverſer Fleiſchſorten, Schinken, machen das Ganze würzhaft. Zimmermann gab gern, namentlich bei Reconvalescenten, Scorzenera in die Suppe.

Alle Gallerte werden nur durch große Kräfte verdaut und verwandeln ſich in einem ſchwachen Magen zu einem

wahren Leim; wenn ſie aber hinlänglich mit Waſſer verdünnt werden, nähren ſie geſchwind und ſtark. Man hat es dahin gebracht, durch fortwährendes Auspreſſen und Einkochen die Kraft von mehrern Pfunden Fleiſch und Markknochen in einen kleinen Raum zu concentriren, den Zähnen und dem Magen die Arbeit zu erſparen, um eine ſolche Eſſenz von Nahrungsſaft gleich auf einmal ins Blut zu ſchicken. Man reſtaurirt ſich aber ſo nicht im Gallop. Denn die Einrichtungen der Natur kann man nie ohne Schaden überſpringen. Der Magen kann nur eine gewiſſe Menge faſſen. Wenn man aber durch eine gewiſſe Art von Schleichhandel mehr Nahrung in den Körper bringt, als er zu faſſen im Stande iſt, ſo entſteht eine Ueberfüllung der Gefäße, die das Gleichgewicht, alſo die Geſundheit ſtört. Nicht ohne Urſache hat die Natur die Einrichtung getroffen, daß die Speiſen in gröberer Geſtalt genoſſen werden müſſen. Der Nutzen davon iſt, daß ſie erſt beim Kauen im Munde macerirt und mit Speichel vermiſcht, daß ſie länger im Munde aufgehalten werden und durch ihren Reiz den Magen zu mehrerer Reaction ermuntern, folglich weit beſſer aſſimilirt und in unſere Natur umgewandelt werden. Hierauf beruht aber wahrhafte Reſtauration.

Milch vereinigt die Eigenſchaften der Speiſe und des Getränks, des thieriſchen und vegetabiliſchen Elements, ſowie alle zur Bildung und Miſchung der verſchiedenen Organe erforderlichen Erdarten und Salze in ſich. Man könnte ſie deshalb das Univerſalnahrungsmittel nennen; auch iſt ſie von dem Herrn der Welt augenſcheinlich zu unſerer erſten Nahrung beſtimmt.

Die Nahrhaftigkeit der Milch hängt von ihrem Gehalt an Butter und Käſeſtoff, und die Verdaulichkeit im umgekehrten Verhältniß ab. Durch einen zu großen Reichthum jener Stoffe, und von phlegmatiſchen, mit einer lymphatiſchen Conſtitution, mit ſchwachen zur Säurebildung neigenden Verdauungsorganen begabten Perſonen genoſſen, und in Verbindung mit fader, oder zu nahrhafter und zu wenig reizender Koſt, als Eiern und Mehlſpeiſen, thieriſchen Fetten, wird die Milch ſchädlich. Kindern und Greiſen bekommt die Milch im Allgemeinen beſſer als den im männlichen Alter befindlichen, ſtarke körperliche Arbeiten Verrichtenden; desgleichen ſagt ſie auch dem weiblichen Geſchlechte mehr zu als dem männlichen.

Unter allen Gattungen von Milch iſt die menſchliche die dünnſte und ſüßeſte, am nächſten kommt der Frauenmilch die Eſelsmilch, welche den meiſten Milchzucker von allen Milcharten enthält; ſodann die der Stuten und Geismilch, und endlich die der Kühe. Schaf- und Ziegenmilch ſind am nahrhafteſten, aber auch am ſchwerſten verdaulich, wegen der größern Menge von Rahm- und Käſeſtoff, den ſie enthalten. Eſels- und Stutenmilch verhalten ſich wegen ihres geringen Gehalts an dieſen Stoffen und wegen des größern Reichthums an Milchzucker und Molken in ihrer Miſchung und in ihrer Wirkung umgekehrt. Die Kuhmilch ſteht hinſichtlich dieſer Eigenſchaften zwiſchen den genannten Milcharten gerade in der Mitte. Die Stutenmilch hat wenig Käſe- und Butterſtoff und iſt daher am leichteſten verdaulich. Aber, was nicht alle Leute glauben werden, iſt, daß es aus Erfahrung erwieſen iſt, daß die dünnſte Milch, wenn

ſie gerinnt, einen weit feſtern Quark macht als die fetteſte: daher auch die Käſe von dünner Milch hart und zerbröcklich ſind, und die von der fetteſten mürb: und zart. Die geronnene Milch zu fürchten iſt Thorheit, weil die Milch immer im Magen gerinnt, um verdaut werden zu können.

Der individuelle Zuſtand des Organismus, von welchem die Milch abſtammt, hat großen Einfluß auf ihre Beſchaffenheit. Welchen großen Einfluß die Nahrung auf die Miſchung der Milch ausübe, iſt hinlänglich bekannt. Von giftigen Kräutern, welche Kühe, Ziegen freſſen, z. B. Ranunculus acris und Euphorbia, bekommt die Milch ſchädliche Eigenſchaften. Die Milch der Kühe, nachdem ſie gekalbt haben, enthält weniger Rahm und Käſe. Vorher ſoll ſie baſiſch, nachher ſauer ſein. Gekochte Milch iſt wegen Einbuße ihrer Kohlenſäure ſchwerer verdaulich als ungekochte, abgerahmte leichter als unabgerahmte.

Der Molken iſt weniger nahrhaft als die Milch, doch wegen des Ausſcheidens des Käſe- und Butterſtoffs leicht verdaulich. Des Morgens gemolkene Milch röthet das Lackmuspapier, nicht aber die des Mittags und Abends. So iſt die Morgenmilch reicher an Rahm als die anderer Tageszeiten.

Die Buttermilch iſt nahrhafter als der Molken und leichter verdaulich als die Milch. Jenes, weil ſie noch den Käſeſtoff enthält, dies, weil ſie von der Butter befreit iſt. Bei Fiebern wirkt ſie höchſt heilſam, nur bei vorhandener Magenſäure ſchädlich.

Eine geſunde Milch muß weiß von Farbe, ſüß von Geſchmack und ohne fremden Geruch ſein. Die Milch auf

feuchten Wieſen weidender Kühe iſt fade und wäſſerig; dagegen reich an Rahm nach Fütterung mit Luzernen und Maisſtengeln. Aromatiſche Kräuter, Laucharten, viele Doldengewächſe ertheilen ihr angenehmen Geruch und Geſchmack.

Wegen des dem Pflanzenkleber ſich nähernden Käſeſtoffs und des Milchzuckers vereinigt die Thiermilch auch vegetabiliſche Eigenſchaften in ſich. Die Milch enthält 92 Procent Waſſer und iſt dadurch zum Getränk geeignet; ſie iſt durch ihren Käſe- und Buttergehalt, ſowie durch den Milchzucker ſehr nahrhaft und beſitzt die Qualität einer Speiſe, zumal da ſie auch im Magen feſte Geſtalt erhält. Inſofern ſich in ihr ſalz- und phosphorſaures Kali und Eiſen, ſowie insbeſondere eine große Menge phosphorſaurer Kalk befindet, enthält ſie alle zur Ernährung des menſchlichen Organismus erforderlichen Elemente.

Die beſte Milch iſt die, die des Morgens im Frühjahr, einige Wochen nach dem erſten Austreiben, von einer dreijährigen, geſunden und ſchwarzen Kuh, die vor drei Monaten gekalbt hat und auf einer trockenen Wieſe geſunde Kräuter weidet, gemolken wird.

Milchſuppen ſind in Frankreich ſehr in Gebrauch; ihre Einfachheit iſt modern; man zieht ſie den gelehrten Juliennen vor, die größere Koſten erfordern und die, bei auch nur einiger Mittelmäßigkeit, faſt ungenießbar ſind, bei dem geringſten Fehler in den elendeſten Zuſtand fallen. Die unbedeutendſte Küche kann in den Milchſuppen ſich den berühmteſten Künſtlern nähern; dabei ſind ſie ſo geſund, daß ſie ſelbſt Reconvalescenten erlaubt ſind.

Butter. — Ohne Butter keine Ragouts, keine Küche.

Butter muß, wenn ſie gut iſt, recht fett glänzen, gelb ausſehen, angenehm riechen, ſüß und lieblich ſchmecken. Gebirgsbutter iſt die beſte. Märzbutter, wegen der jungen Kräuternahrung der Kühe, die vorzüglichſte. Die Sommerbutter ſchon wegen der Hitze und der Angſt der Thiere, dabei von dem Ungeziefer gequält, nicht ſo gut. Herbſtbutter aber hart, feſt und körnig. Winterbutter ſchmeckt nach Stroh und anderm Winterfutter. Die Butter wirkt den übrigen Fettarten analog. Sie iſt ſchwer verdaulich, verurſacht Magendrücken und Uebelkeiten; im Uebermaß genommen Gasentwickelung. Ranzig geworden erzeugt ſie Sodbrennen.

Damit die Butter ein körniges Anſehen gewinne, wird ſie oft mit Kreide, Sand oder Schwerſpath gemiſcht. Wenn man die ſo verfälſchte Butter koſtet, ſo bringt ſie ein eigenthümliches Geräuſch zwiſchen den Zähnen hervor; kocht man ſie mit zehn Theilen Waſſer auf, ſo fallen die erdigen und ſteinartigen Subſtanzen auf den Boden des Gefäßes, während die Butter obenauf ſchwimmt. Des friſch ausgepreßten Saftes vom gelben Schöllkraut, oder der Goldwurzel — Chelidonium majus — bedient man ſich, um der Butter eine ſchöne gelbe Farbe zu geben. Daß dieſe Beimiſchung ſchädlich iſt, wird klar, wenn man weiß, daß Schöllkraut ſo ſcharf iſt, daß, wenn man den Saft davon auf die Haut bringt, er beizend, ja ſelbſt Blaſen erzeugend wirkt. Die Holländer ſetzen ihrer Butter häufig Alaun zu; eine ſolche Butter iſt weiß, ſalbenreich und ſüßlich fett.

Käſe beſteht aus dem erdigen und fettigen Theile der Milch und iſt daher ſchwer zu verdauen. Allein er gibt

ein widerſtehendes und kräftiges Nutriment, wenn er einen robuſten Magen findet. Im Uebermaße genoſſen macht er dicke und zähe Säfte. Die weichen Käſe ſind die ſchmackhafteſten, allein ſie erfüllen den Magen und die Gedärme mit einem häßlichen, faſt nicht zu verzehrenden Schleim und bringen viele daher rührende Uebel. Dieſe Art Käſe iſt von Gaſtronomen zuweilen hoch geachtet, wenn ſie ganz faul, daher ſo riecht wie der bei den Römern vormals ſo beliebte und von den Oſtindiern eine Götterſpeiſe genannte Teufelsdreck. Alter Käſe iſt immer zu ſehr reizend, weil er in faulende Gährung übergegangen iſt, deshalb ſchwer verdaulich; er kann ſelbſt giftige Zufälle erzeugen.

Der Fromage de Brie iſt nach meinem Dafürhalten der erſte der Welt. Wir erhalten ihn in Deutſchland ſehr ſelten unverfälſcht. Seit ich dieſen Käſe kenne, verſtehe ich erſt die unendliche Tiefe der Sehnſucht in Göthe's „Fiſcher":

Sie ſprach (er, nämlich der Fromage de Brie) zu ihm,
ſie ſang zu ihm,
Da war's um ihn geſchehn:
Halb zog ſie ihn, halb ſank er hin
Und ward nicht mehr geſehn.

Ebenſo haben der Vache au vin, der Schachtelkäſe, der Stilton, der Cheſter, der Rocheſort und viele ſpaniſche Käſeſorten Poetiſches, Ueberſchwengliches.

Ein Ziegenkäſe, den ſie auf Elba Recotta nennen, weich und mit Zucker beſtreut, ein Mittelding von Milch und Käſe, iſt vortrefflich und behagt ganz beſonders den Damen.

Der Strachino, ein ſehr guter Käſe, kommt zuweilen nach Deutſchland; freilich nicht jene vorzügliche Art, die

die Italiener Gorgonzola nennen, die rund iſt, während die andere Art, die zu uns kommt, nicht ſo fein und viereckig iſt.

Die Schleſier aßen in ihren alten Zeiten bei ihren Feſten Käſe mit Gewürznelken; daher das ſogenannte Quark- (Käſe-) Schießen, welches das war, was nach dem Königsſchießen kam, an deſſen Stelle aber, bei mehr Aufklärung, das Pomeranzenſchießen trat.

Man pflegt bei uns dem Käſe durch Orleans eine rothe Farbe zu geben. Orleans ſelbſt aber wird mit Cochenille und dieſe mit Mennige verfälſcht. Es kommt Blei in den Käſe und dies gibt ihm giftige Eigenſchaften. Da alter Käſe häufig eine grünliche Farbe bekommt, ſo hat man, um jungem Käſe ein altes Anſehen zu geben, ſelbſt zum Grünſpan gegriffen. Welche Folgen ein auf dieſe Weiſe verfälſchter Käſe auf die Geſundheit haben muß, iſt leicht zu ermeſſen.

In meiner Jugend verkehrte ich in einem Kreiſe genialer Menſchen — ich nenne nur Hoffmann, den Verfaſſer der „Phantaſieſtücke“, und den großen Devrient in Berlin — ſehr viel in der damaligen Weinhandlung von Lutter und Wegner am Gensd'armen-Markte. Baron L—, unter dem Namen der Armenier ſehr bekannt, der Alles kennen und wiſſen wollte, wurde, als vom Strachino-Käſe die Rede war, gefragt, ob er auch Lodi-Käſe kenne und ihm ein ſehr zart ausſehendes Stück Schaumſeife unter dieſer Firma vorgeſetzt. Er machte ſich ſogleich darüber her, er biß, er kaute; aber je mehr er arbeitete, deſto mehr quoll der unglückliche Gegenſtand zwiſchen ſeinen Kinnbacken;

große Blaſen — der Baron war, was ihm mitunter begegnete, nicht mehr ganz nüchtern — ſpielten angenehm in allen Regenbogenfarben aus ſeinem Munde. Endlich begriff der Unglückliche, daß die Kugel nicht zu überwältigen ſei. Sie ſind gar kein Menſch, ſchrie er in unbeſchreiblicher Wuth ſeinen Gegner an. Nie mag ein Tiger ſo gewüthet haben; denn hier erzeugte den Schaum nicht blos die Wuth, ſondern auch ganz vorzüglich die Seife.

Kalb muß nach polizeilichen Geboten aller Länder mehrere Wochen alt werden, bevor es zur Schlachtbank geführt werden darf; nichts iſt aber auch ungeſunder, nichts weniger nahrhaft als zu junges Kalbfleiſch. Den Türken iſt das Kalbfleiſch ſogar verboten, weil es noch nicht vollendet iſt. Indeß kann die mangelnde natürliche Reife im Garde-manger erſetzt werden; aber dies Verfahren erfordert höchſte Vorſicht, vielſeitige Erfahrung und ganz beſonders eine günſtige Localität.

Die Schlächterei kennt keinen beſſern Braten, aber ſie liefert ihn ſelten gut. Von elenden Kühen dürftig genährte Kälber können kein gutes Fleiſch haben. Vom Kalb iſt das Beſte die Milch und das Gehirn — beide durch nichts auf der Erde zu erſetzen — ſowie die Füße, welche aber eine kunſtfertige Behandlung verlangen, wenn man ſie nicht ganz einfach auf den Roſt legt. Dann kommt das Fricandeau, was aber nur von dem gut zubereiteten, à point gegebenen gilt; in dem Zuſtande aber, wo man es mit dem Löffel ſchneidet, wie es gewöhnlich gegeben wird, iſt es ſehr ordinär. Das Nierenſtück iſt nur für die Garküche das beſte, weil es das fetteſte iſt. Zu ſolchen Braten werden

dann Klöße gegeben und — gebackene Pflaumen. Uebrigens geben die Nieren auch Entremets unter dem Namen Omelettes.

Das Kalb kommt unter ſo vielen Formen auf die Tafel, daß man es das Chamäleon der Küche nennen kann. Faſt alle Theile bieten ſich den mannichfaltigen Launen des Kochs dar, es kann ſelbſt verſchiedenartig maskirt die Eßluſt täuſchen, ja erwecken.

Man gebe dem neu geborenen Kalbe ein Ei und täglich bis zum dreißigſten Tage eins mehr; von da ab wiederum durch dreißig Tage täglich eins weniger; und wenn man auf dieſe Art zuerſt von einem Ei zu dreißig Eiern geſtiegen und eben ſo gefallen iſt, ſo ſchlachte man das Kalb am ſechszigſten Tage und man wird Mühe und Koſten belohnt finden. Kalbfleiſch iſt eine weiche, zarte, aber flüchtige Nahrung; daher für Damen, Gelehrte, Kinder, Geneſende, die wenig Bewegung haben. Es macht wenig Hitze und kann Fieberkranken mit Citronenſäure erlaubt werden. Ein kalter Kalbsbraten mit einem Glaſe Rheinwein iſt, trotz allem Vorurtheil dagegen, und ſelbſt nach Reil, für geſchwächte Perſonen eine treffliche Stärkung.

Böttiger ſagt (in den „Literariſchen Zuſtänden"): Als Kalbsbraten aufgetragen wurde, der kalt aufgeſchnitten war, bat Wieland, man möge ihn wegnehmen und im Zimmer räuchern, weil der Geruch des ausgedampften Bratens ſeiner Naſe unausſtehlich ſei. Nur im Dampfe rieche der Braten lüſtern. Ich finde dieſe Bemerkung ſehr ſchlagend.

Der Kalbskopf, der bekanntlich mit der Haut ſervirt wird — außer wenn er farcirt wird —, erfordert ſchnelle Diener beim Aufwarten, weil er ſehr heiß gegeſſen ſein will.

Kalbsmilch haben die Franzoſen ſchon zu Rabelais' Zeiten gegeſſen; denn dieſelbe ſteht ſchon auf deſſen Küchenzettel. Aber einige Jahrhunderte lang verſchmähten ſie dieſelbe; denn bevor die Franzoſen 1807 noch Warſchau kamen, warf man ſie, namentlich in Paris, den Hunden vor. In Warſchau fanden ſie dieſelbe ſo gut zubereitet, daß man dies Gericht in Paris ſuchte.

Der Fricandeaux geſchieht im ſchönen Jahrhundert Leo's X. zuerſt Erwähnung. Sie kamen mit Katharina von Medicis nach Frankreich; dieſe brachte aus Florenz einen Koch mit, der nicht nur das Kalbfleiſch, ſondern auch das Rindfleiſch ſpickte.

Ris de veau hat faſt immer, ſogar in den beſten Reſtaurationen, einen eigenthümlichen, aber nicht angenehmen Geruch, weil es ſo zart iſt, daß das kleinſte Verſehen dieſen Uebelſtand hervorruft, beſonders wenn es nicht äußerſt friſch iſt. Hierbei will ich ein für allemal warnen, daß man keiner Speiſe den Geſchmack durch Kunſt gibt, den ſie durch ihr Verderben erhält, z. B. wie ich es in Paris leider in guten Küchen erlebte, die Croquets de riz nicht mit Citronenſaft zu behandeln. Denn der Reis wird, von der Wärme, nach einigen Stunden von ſelber ſauer. Oder, was noch ſchlimmer iſt, diejenigen Salatarten mit Sardellen zu verzieren, zu welchen man Eier verwendet hat.

Schwein. — Ohne Schwein kein Speck, alſo keine Küche, keine Schinken! Das Schwein iſt, nach Georg Forſter, die Palme des Nordens, und wie die Palme Wein, Butter, Milch, Eſſig, Zucker, Brot und Kleidung gibt, ſo mannichfaltig wohlthuend iſt das Schwein durch das

ganze Jahr in der Küche. Das Schwein gibt zwar eine ſchwer verdauliche, aber, wenn der Magen ſie einmal überwunden hat, dichte und nachhaltige Nahrung. Schwächlichen Perſonen beſchwert es den Magen und macht das Blut träge. Galen, im Widerſpruche mit den meiſten Aerzten, lobt das Schweinefleiſch ſehr; er gab ſogar einem an der Fallſucht leidenden jungen Menſchen den Rath, er ſolle das Fleiſch aller vierfüßigen Thiere meiden, das von Schweinen ausgenommen. Friſch iſt das Schweinefleiſch geſunder, als wenn es in Salzlake oder Rauch lange gehärtet iſt. Rohe Schinken aber ſind nahrhafter und verdaulicher zugleich als gekochte.

Die im Alterthum ſo beliebten Saumagen waren von einem Mutterſchweine, welches im Augenblick des Werfens geſchlachtet wurde. Die Alten behaupteten, der Magen ſei dann wegen ſeiner großen Ausdehnung, von ganz beſonderer Weiche und Schmackhaftigkeit.

Die Spanferkel müſſen, bevor ſie das Allergeringſte genoſſen haben, geſchlachtet werden; aber man will ſie anſehnlich, d. i. hübſch groß, und ſo verlieren ſie ihren eigenthümlichen Wohlgeſchmack, was eigentlich auch nicht ſehr ſchade iſt, und vielleicht dazu beigetragen hat, daß dies ſchon wegen der unverkleideten Geſtalt und der Leichenfarbe widerliche Gericht aus der Mode gekommen iſt.

Von allen Würſten verdient wohl unbezweifelt die Salami den Vorzug. Die Italiener ſagen, es ſei eine Speiſe für Gott; denn der allein möge wiſſen, was Alles dazu gehöre. Gleichzeitig behaupten ſie, daß von den vielen Specificis, die dazu gehören, kein einziges fehlen dürfe,

ſo vortrefflich wäre jedes. So beſtehen die Pillulae hydragogi Janini aus 87 Species, von denen Selle (in ſeiner „Medicina clinica") ſagt, daß er keins wüßte, welches man auslaſſen dürfe, ſo vortrefflich wäre dies berühmteſte Mittel gegen die Waſſerſucht.

Die Schädlichkeit des Genuſſes verdorbener Würſte war ſchon vor neunhundert Jahren erkannt. Denn als die Bereitung der Blutwürſte in Aufnahme kam, erließ Kaiſer Leo folgendes Verbot: „Es iſt uns zu Ohren gekommen, daß man Blut in Gedärme, wie in Röcke, eingepackt und ſo als ein ganz gewöhnliches Gericht dem Magen zuſchickt. Es kann unſere kaiſerliche Majeſtät nicht länger zuſehen, daß die Ehre unſers Staats durch eine ſo frevelhafte Erfindung blos aus Schelmerei freßluſtiger Menſchen geſchändet werde. Wer Blut zu Speiſen umſchafft, der wird hart gegeißelt, bis auf die Haut geſchoren und auf ewig aus dem Lande verbannt."

Die in England ſo beliebten Sandwich beſtehen aus zwei ſehr dünnen Butterſchnitten, zwiſchen denen ein mit Moutarde angemachtes Stück Schinken liegt. Dies Gericht führt den Namen des Lords, der es erfunden. Es wird zum Thee gegeben und iſt, ganz nach Verdienſt, ſehr beliebt.

Schafe. — Die breitgeſchwänzten überſtehen, nach Ariſtoteles, den Winter beſſer als die langgeſchwänzten; ebenſo auch die kurzhaarigen vor den langwolligen. Am ſchwerſten überſtehen die kraushaarigen den Winter. Aber auch die überwinterten ſind in dieſem Verhältniß mehr oder weniger angegriffen, und darauf iſt für eine gute Tafel wohl zu achten. Die Schafe ſind im Ganzen geſunder als

die Ziegen; die Ziegen wieder in einem höhern Grade geſund als die Ochſen.

Das Fleiſch aller vierfüßigen Thiere, die in ſumpfigen Gegenden weiden, ſchmeckt ſchlechter als von denen, die in höhern Gegenden weiden. Dieſe allgemeine Wahrheit, findet ganz beſonders bei den Schafen ihre Anwendung.

Ich bin, ſagte der Prinz von Ligny, weniger Egoiſt als Voltaire, der die Hammel, wie er ſich ausdrückte, blos in der Sauce liebte, und weniger Gourmand als der Herzog von Nevers, der, indem er den Abbé Chaulieu voll Bewunderung eine ſchöne Schafheerde auf grüner Weide poetiſch loben hörte, bemerkte, daß vielleicht kein einziger Hammel von entſchiedener Zartheit ſei.

Die Hammelkeule iſt der gewöhnlichſte Braten des Bürgers, obgleich er in Wahrheit ein vulgäres Gericht iſt. Das engliſche Leg of mutton iſt aber eine claſſiſche Speiſe. In den Ardennen, namentlich in Marche en Famine, ſind die Hammel ſo ſchmackhaft wie in England. Ein Hammelcotelette, welches ich auf dem Mont Cenis erhielt, roch wie tauſend Veilchen und ſchmeckte ebenſo köſtlich.

Welcher Weg, fragte Heinrich IV. eine Hofdame, führt zu Ihrem Herzen? — Der durch die Kirche, war die lebhafte Antwort. Seinem Enkel würde die Prinzeſſin Soubiſe wahrſcheinlich geantwortet haben: durch ein ſchmackhaftes Cotelette, von der Erfindung meines Vaters.

Das Lamm, obgleich etwas fade, iſt doch unter einigen Formen gut, beſonders durch den Spieß und eine gelehrte Sauce. Potenzirte Gourmands beſtreichen die Schüſſel, auf der es ſervirt wird, mit ein wenig Assa foetida von

der Größe eines Stecknadelknopfs. Der beſte Moment für dies Gericht iſt der Mai. Lämmer, die zwei und ein halb Monat alt und gut genährt ſind, ſind die beſten. Ein Ragout davon, mit einer Trüffelſauce, iſt der Triumph der Küche:

Denn wo das Starke mit dem Zarten,
Wo Kräft'ges ſich und Mildes paarten,
Da gibt es einen guten Klang.

Da ich einmal bei dem Lamm poetiſch geworden, ſo möge man es auch natürlich finden, daß ich das Lammcotelette die Blume, das Madrigal der feinen Kochkunſt nenne, wie das Hammelcotelette das Sonett derſelben. Ein Lammcotelette sautée aux champignons, sauce tomate, iſt das Sublimſte, was die Küche bieten kann; man ſollte es nur au petit souper unter vier Augen genießen.

Hammel- und Kalbsfüße auf dem Roſt gebraten, ohne alle Zuthat, am wenigſten mit der bekannten Mehlbutter-Miſchung, geben ein nahrhaftes, geſundes und ſchmackhaftes Eſſen, welches ſchwer zu verderben iſt. Kalbsfüße geben überdies ein leichtes und nahrhaftes Gallert, ſie müſſen vier Stunden gekocht werden mit Peterſilie und reichlichen Citronen. Dazu gehört aber unbedingt eine Champagnerſauce.

Das Lammfleiſch iſt eine leichte, feuchte Nahrung, beſonders für hitzige und trockene Temperamente. Am beſten ißt man es gebraten. Auch hat ein ein- oder zweijähriger Hammel ſchönes, geſundes Fleiſch und iſt balſamiſch von Geſchmack, wenn er, wohl verſtanden, auf hohen und bergigen Gegenden geweidet hat; doch iſt ſein Fleiſch trockener, dürrer und feſter von Faſern als Rindfleiſch. Auf fettes

Schaffleiſch muß man kein Bier trinken, keine Säuren, eingemachte Gurken genießen, weil danach leicht Magenkrämpfe entſtehen. Fleiſch von ausgelämmerten Schafen und alten Widdern iſt kränklich, rohſaftig und virulent.

Nur Engländer gehen mit der Zubereitung des Hammels praktiſch und ſehr gründlich zu Werke. Welche Sorgfalt verwendet der Brite nicht ſchon auf ſeine Zucht und Race, auf das Futter, die Lage der Weide, die Qualität des Graſes. Lauter Dinge, die man in England wirklich ſieht und nicht blos in Lehrbüchern findet. Zuletzt wird das Thier nach allen Regeln der Kunſt gemäſtet; aber nicht, wie in andern Ländern nach der Stadt getrieben, um erhitzt, erſchöpft und in einem fieberhaften Zuſtande auf die Schlachtbank geführt zu werden; ſondern es wird mit der äußerſten Sorgfalt für ſeine Geſundheit, auf einen mit Springfedern verſehenen, bequemen Wagen geladen und gehörig gegen Sonne, Staub und Regen geſchützt, in kurzen Tagereiſen, damit ſich das arme Geſchöpf nicht fatiguire, an den Ort ſeiner Beſtimmung gebracht. Dort angelangt, erlaubt man ihm, ſich gehörig auszuruhen und von der von jeder Reiſe unzertrennlichen Erhitzung zu erholen, ehe man es abſchlachtet, und ſelbſt dieſer Act wird nach anatomiſch-gaſtroſophiſchen Regeln, nicht von gewöhnlichen Fleiſchern, ſondern von Perſonen vollzogen, welche ihr ganzes Leben nur auf die Erlernung dieſer Geſchicklichkeit verwenden. Endlich wird der Hammel nach allen Regeln der Wiſſenſchaft zergliedert, und die für die Tafel beſtimmten Stücke oft mehrere Wochen lang in reiner, kühler Luft getrocknet. Durch dies ſinnige Verfahren wird zwar die Cohäſion der Muskeln und

des Bluts aufgehoben, das Fleiſch mürbe gemacht; keineswegs aber dem Proceß der natürlichen chemiſchen Auflöſung in die Hände gearbeitet, und der Braten erhält denjenigen Grad von Schmackhaftigkeit und Feinheit, den man in England, wo man mit Epitheten nicht ſonderlich verſchwenderiſch iſt, mit dem Ausdrucke tender d. i. zärtlich belegt. Frauen und Mädchen ſind in jenem vernünftigen Lande blos sensible, nice oder pretty — geſcheit, niedlich oder hübſch —; Hammel dagegen zärtlich, wenn ſie ſo erzogen, gemäſtet und geſchlachtet worden ſind.

---

2) Wild.

Wild iſt eine der erſten Grundlagen eines guten Tiſches. Es iſt gleich gut als Braten, Paſtete, Salmi. In Frankreich iſt wegen der freien Jagd und des ſehr getheilten Bodens großes Wild, ſelbſt Faſanen, Seltenheit und in England wird Wild beinahe mit Gold aufgewogen. Die in Freiheit lebenden wilden Thiere genießen beſtändig friſche Luft und haben immerwährend Bewegung, um ihrer Nahrung nachzugehen, ſich vor ihren Feinden zu ſichern. Ihr Körper iſt daher trockener, dichter, ſubtiliſirter und zur Fäulniß geneigter als der der Hausthiere. In ihren Säften entwickelt ſich ein flüchtig laugenhaftes Weſen, das ein Product und Analogon der Fäulniß iſt und unſern Säften eine ähnliche Neigung zur Corruption mittheilt. Eben von dieſem alkaliſchen Beſtandtheile hat der Wildbraten ſeinen

Fumet, der unſere Nerven piquirt. Im Ueberfluß genoſſen macht das Wild faulen Geſchmack, Hitze, Durſt und Hang zur Fäulniß. Doch iſt das Wild von Natur mürber, zarter, leichter verdaulich und hat die ekelhafte Süßigkeit des zahmen Fleiſches nicht, es nährt aber minder, weil es trockener und weniger lymphatiſche und gallertartige Theile hat. Zu kräftigen Suppen iſt es daher untauglich, zum Braten deſto geſchickter. Bei naßkalten und feuchten Herbſten, im Winter, iſt es geſunder als im Sommer.

Faules Wildpret mag ekelhafter Ueberreizung und krankem Sinne wohlthun; ein gebildeter Mann ſollte es Keinem vorſetzen; der Gaſtroſoph wird es nie genießen. Man muß es den Franzoſen verzeihen, wenn ſie ihr Wild meiſtens nur mit Eſſigſaucen und in Eſſig gelegt (daher mariné genannt) eſſen. Denn erſtens bekommt man in Paris nur höchſt ſelten oder mit den größten Koſten und Umſtänden friſches Wild; denn es kommt meiſt weit her, und erſt jetzt kann es durch Eiſenbahnen aus den gebirgigen, wildreichen Gegenden raſch, alſo friſch geſchafft werden. Ob es außer Paris noch Franzoſen in Beziehung auf Tafel und Küche gibt — die vier Städte Bordeaux, Marſeille, Lyon und Rouen ausgenommen — darf bezweifelt werden; ſie haben wenigſtens keine Stimme. Zweitens haben die Wildhändler Intereſſe dabei, allen ihren Kunden ganz friſches Wild zu verſagen; denn ſie äßen ihnen ſonſt das alte nicht mehr weg. Drittens hauptſächlich iſt das friſch nach Paris, alſo aus der Nähe kommende Wild faſt ein zahmes, von ſo fadem, nüchternem Geſchmacke, daß es erſt durch die halbe Fäulniß (haut-goût)

und dieſe wieder durch die Eſſigzubereitung (das Mariné) eßbar wird; weshalb ſie auch das gehetzte Wild dem geſchoſſenen vorziehen, was denn doch eine an Barbarei grenzende Ueberreizung bekundet.

Wer einmal einen Ziemer von einem luſtig herangewachſenen, jungen zweijährigen Rehbocke, welcher auf dem Anſtande oder beim Pürſchen, in dem angenehmſten Momente ſeines Lebens, auf friſcher Wieſe weidend überraſcht und jagdgerecht ins Blatt geſchoſſen wurde, alſo im Moment des Schuſſes verendete — und zwar ſelbigen Ziemer den zweiten Tag darauf, nachdem er in freier Luft 24 Stunden gehangen, gegeſſen hat: der verlangt gewiß nie mehr Wild mit haut-goût. Daß man das Wild kurze Zeit der freien Luft ausſetze — beſonders der Zugluft —, bis es den eigenen in der Wildniß empfangenen, unangenehmen Geruch und Geſchmack, das Ranzige, verliert, iſt ebenſo natürlich als die Gewohnheit, z. B. die Auerhähne einige Tage zu vergraben, um ſie mürbe zu machen, unnatürlich iſt: in Eſſig Legen, gelindes aber anhaltendes Klopfen bewirken das beſſer.

Die Bergſchotten hatten ehedem eine ſo vortreffliche Art, das Wild zu bereiten, daß der Vidame von Chartres, der unter Eduard VI. als Geißel in England war, die Erlaubniß erhielt, dieſe Art an Ort und Stelle zu unterſuchen. Nach einer großen Jagdpartie, die ihm dort gegeben wurde, war er ſehr erſtaunt, daß die Bergſchotten einen Theil des getödteten Wildes ganz roh aßen, durch nichts zubereitet, als daß ſie daſſelbe zwiſchen zwei Knüppeln ſehr quetſchten, um das Blut auszupreſſen. Der Vidame

machte ſich populär, indem er dies harte Gericht nicht verſchmähte.

Hirſche geben, wenn ſie jung ſind, eine geſunde, feſte Nahrung; ſind ſie über das dritte Jahr hinaus, ſo werden ſie ſchwer verdaulich und machen üble und ſchwarzgallige Säfte. Dammhirſche ſind zarter als Hirſche und härter als Rehe, ſind aber im Fett dem Hammel nahe verwandt.

Rehe geben eine geſunde, zarte und leicht verdauliche Speiſe. Das ſchönſte Stück iſt, wie bei den Hirſchen, der Ziemer.

Schwein. — Das wilde hält ſich nicht, wie das zahme, im engen unreinlichen Stall auf und hat deshalb ein geſunderes, trockeneres, zarteres und leichter verdauliches Fleiſch als das zahme. Der Kopf iſt das geſchätzteſte Stück.

Haſe. — Ein junger drei bis acht Monat alter Haſe gibt ein zartes, leicht verdauliches und durchgearbeitetes Nutriment. Nach dem dritten Jahre wird er hart, wenig nahrhaft und beſchwert den Magen. Die Haſen leiden zuweilen an einer Art böſer Blattern, was man daran erkennt, daß ihnen die Wollhaare hinter den Löffeln ausgegangen ſind. Da die Beſchaffenheit des Erdreichs auf dies Thier einen ſtarken Einfluß ausübt, ſo findet man die Berghaſen viel größer und dicker, auch gemeiniglich anders gefärbt als die Feldhaſen. Sie ſind aber auch viel delicater als dieſe.

Der amerikaniſche Biſon wird blos der Zunge wegen, welche ein ausgeſuchter Leckerbiſſen iſt, getödtet. Auch bei Elendthieren und Rennthieren ſind die geräucherten Zungen delicat. Letztere kommen auch nach Deutſchland.

Ich fand ſie ſehr trocken. Sie werden am beſten mit einer Remoladenſauce gegeſſen.

Der amerikaniſche Büffel der Prairie wird, einer gewichtigen Autorität — Cooper — und der Erzählung vieler Reiſenden zufolge, beſonders ſeines Höckers wegen verfolgt und getödtet. Dieſer mit Fett durchwachſene Fleiſchklumpen ſoll das Delicateſte ſein, was man der Zunge bieten kann; er wird geröſtet. Viele Feinſchmecker haben dieſes Büffelhöckers wegen die Reiſe nach Amerika gemacht und ſich für alle Mühſeligkeiten der Reiſe und der ſehr beſchwerlichen, ja gefährlichen Jagd dieſes Thieres durch den Genuß ſeines Höckers entſchädigt gefunden.

Der Bär. — Ich hatte dieſes liebenswürdige Geſchöpf ganz vergeſſen. Als ein guter Freund von mir, ein großer Gaſtroſoph, dies bei Durchleſung meines Manuſcripts gewahr wurde, rief er ungeduldig: „Um des Himmels willen wo bleibt denn der Bärenſchinken, dies Ideal von einem Schinken? Du kannſt nie davon gekoſtet haben, ſonſt hätteſt Du den gewiß nicht vergeſſen. Die Bärentatzen freilich gebe ich preis, ſie haben nur für Fettmäuler (eine beſondere Species der Gourmands) einen Reiz.“ Dieſem Ausruf liegt wol ſogar ein doppelter Irrthum zum Grunde, denn ich bin kein Fettmaul, vielleicht eher das Gegentheil, liebe die Bärentatzen und kenne Bärenſchinken. Bärentatzen habe ich immer vortrefflich gefunden, obgleich ich das erſte Mal einen Widerwillen zu überwinden hatte, weil dieſe Tatzen eine große Aehnlichkeit mit Menſchenhänden haben. Bärenſchinken habe ich ſogar oft gegeſſen; oft, weil ich ſie immer wieder von verſtändigen Eſſern loben hörte, während ich ſie

immer hart und wenig wohlſchmeckend fand. Ich ließ mir welche aus Schweden kommen. Aus Rußland brachte mir ein Freund welche mit. Endlich, um nichts zu verſäumen und ein gegründetes Urtheil fällen zu können, ließ ich mir in Italien einen ganz jungen Bären mäſten, ſchlachten und die Schinken gehörig zurichten: ſie waren wieder faſt ungenießbar. Der Wahrheit gemäß waren aber die Schinken meines italieniſchen Bären nicht gut geräuchert worden, ich hätte alſo eigentlich nach Konſtantinopel gehen müſſen, wo bekanntlich alles Rauchfleiſch in allervorzüglichſter Güte bereitet wird. Man kann mir aber nach ſo betrübten Bärenſchinken-Erfahrungen nicht verargen, wenn ich eine ſpecielle Malice gegen den Bärenſchinken habe. Der Bär ſchmeckt aber auch im Allgemeinen und der Wahrheit gemäß weichlich, faſt wie zahmes Schweinefleiſch. Kopf und Tatzen ſind davon wol allein Delicateſſen. Der ſchwarze Bär nährt ſich vorzugsweiſe von Pflanzen, Obſt und Honig, der braune mehr von Thieren, jener iſt ſchmackhafter. Man genießt überhaupt am liebſten junge Bären, die noch kein Fleiſch gefreſſen haben. Im October ſind ſie ſehr fett und dann am beſten.

Das Kameel. — Die Milch deſſelben iſt ſo ergiebig wie nahrhaft. Sie iſt das beſte Mittel gegen die Waſſerſucht. Mohammed ſcheint ſie nicht geliebt zu haben. Er der die Milch ſehr liebte, gibt aber der Kuhmilch überall den Vorzug und erwähnt nicht einmal der Kameelmilch. Die Koſt von Mekka und Medina war zur Zeit Mohammed's ſchon ſchwelgeriſch geworden. Die Beduinen trinken fortwährend Kameelmilch und geben auch ihren Race-

pferden davon, wodurch ſie ſehr kräftig werden. Junges und zartes Fleiſch des Kameels hat den Geſchmack von beſtem Kalbfleiſch.

Lama hat ein vortreffliches, geſundes, ſchmackhaftes Fleiſch, vorzüglich das der Jungen von vier bis fünf Monaten.

Biber. — Der Schwanz deſſelben iſt eine Delicateſſe; er wiegt drei bis vier Pfund. Er wird, wie ein Karpfen, in Stücken angerichtet, im Waſſer ſo lange geſotten, bis er allen Thran verliert. Darauf kocht man ihn in einem Tiegel, mit Wein, Eſſig, Gewürz und geriebener Semmel. Die Miſſouri-Jäger halten den Biberſchwanz für eine der köſtlichſten Leckerſpeiſen und europäiſche Reiſende haben dieſe Behauptung beſtätigt. Nur muß man das unter den Schuppen liegende Fleiſch zur Seite legen, weil es ſeinen Thrangeſchmack niemals verliert.

Elephantenfüße, Flußpferdszungen und Kameelbuckel ſind orientaliſche Delicateſſen. Aber diejenigen Kameele, die zum Eſſen beſtimmt ſind, ſind weiß wie Schnee; ſie werden niemals zur Arbeit, zum Reiten oder Laſttragen gebraucht. Ihr Fleiſch iſt roth und ſehr fett.

Tribuzzi, ein bekannter öſterreichiſcher Gourmand aus Trieſt, war 1819 in Wien, als er hörte, daß man ſich in Venedig genöthigt geſehen, einen unbändig gewordenen Elephanten zu erſchießen. Er wußte, daß im Orient Elephantenfüße und Rüſſel zu den ausgezeichnetſten Delicateſſen gehören. Er bat alſo dringend, man möge Theile von beiden einſalzen, ordnete ſeine Geſchäfte, nahm Courierpferde und reiſte nach Venedig. Als er durch die Kärnthner Straße in Wien fährt, ſieht er bei einem Delicateſſen-

händler eine gewiſſe lange weiße Wurſt, deren Namen und ſonſtige Eigenſchaften ich leichtſinniger Menſch vergeſſen habe — kurz eine Wurſt, die er längſt erwartet hatte. Aber er hält keine Minute; der Elephant läßt ihm keine Ruhe, und doch verfolgt ihn wieder auf der ganzen Reiſe das Bild dieſer Wurſt. Sie ſchwebt ſeinen Träumen ſo gut wie der Elephant vor. Endlich in Venedig angekommen, findet er, daß man ſeine Aufträge verſäumt hat. Nun läßt er den Elephanten ausgraben. Der aber findet ſich ſchon ſo ſehr in Verweſung, daß ſich nichts mehr von ihm genießen läßt. Nun eilt Tribuzzi zurück, aber die berühmte Wurſt iſt verzehrt. Dieſer Gaſtronom reiſte alle Jahre zur Faſanenzeit nach Steyermark: er genoß am liebſten Alles an der Quelle. Von Steyermark ging er durch Savoyen, zu den berühmten weißen Trüffeln, und von da nach Strasburg zu den Gänſelebern. Er nannte das ſeine Kunſtreiſe.

Geflügel.

Je vais, dans mon ardeur poétique et divine,
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine.
Berchoux.

Das Fleiſch des Geflügels iſt trocken, weniger reich an Gallert als das von Säugethieren. Es iſt leicht verdaulich, gibt aber eine weniger dauerhafte Nahrung. Bei den Vögeln iſt die Muskelfaſer ſtark entwickelt, zumal bei den Raubvögeln, zum Theil in Sehnen- und Knochengewebe übergegangen, daher das Fleiſch derſelben oft ungenießbar wird. Das Fleiſch der Waſſervögel ſteht auf einer zu niedern Animaliſationsſtufe, nähert ſich mehr dem der Fiſche, iſt meiſt reichlich mit einem öligen Fett durchwebt, daher ſchwer verdaulich. (Gänſe- und Schweinefleiſch ſtehen einander in der Wirkung ſehr nahe.) Am genießbarſten ſind die körnerfreſſenden, hühnerartigen und die Singvögel. Hühner- und Taubenfleiſch iſt leichter zu verdauen als Rindfleiſch. Die alten Aerzte leiteten von dem zu häufigen Genuſſe der Hennen das Podagra ab. Taubenfleiſch erregte nach der

Meinung der Araber Fieberbewegungen und Anfälle von Melancholie. Der Marschall Mouchy behauptete dagegen gerade umgekehrt, Taubenfleisch habe etwas Trostbringendes. Wenn ihm ein Freund starb, ließ er sogleich Tauben an den Spieß stecken. Ich habe, sagte er, jederzeit bemerkt, daß sich, nachdem ich auch nur zwei Tauben gegessen, meine Traurigkeit bedeutend vermindert hatte.

Vögel sind gesund, weil sie in freier Luft in beständiger Bewegung leben; sie geben für Gelehrte, Frauen und Kinder eine gesunde Nahrung. Es ist ein Vorurtheil, die Schenkel aller Geflügel gering zu achten. Die Oberschenkel sind meist vortrefflich; bei Zugvögeln ist ganz besonders die Brust, die soviel gegen die scharfe Luft anliegt, sehr hart.

Wenn schon zu Horaz' Zeiten anerkannt wurde, daß die Fische unter der Tiberbrücke einen verschiedenen Geschmack von andern Fischen hatten, so sind wir jetzt in der Gastrosophie weiter. Und um wieder auf die Schenkel des Geflügels zu kommen, so ist es z. B. ganz bekannt, daß gewisse Vögel, als Trappen, Gänse, gern auf einem Beine stehen, ja schlafen; aber es ist weniger bekannt, daß eine Gans die heute auf dem linken Fuße schläft, auch morgen, weil auch die Thiere Gewohnheiten haben, auf demselben Fuße ruhen wird, vorausgesetzt, daß nicht örtliche Gründe das verhindern. Ich kann der Wahrheit gemäß versichern, einen Gastrosophen gekannt zu haben, der es der gebratenen Gans ansah, welcher Schenkel so lange der Träger des Thiers gewesen war. Dieser ist an der jungen Gans der bessere, weil er kräftiger, ausgebildeter, saftiger ist; daher aber auch bei der alten Gans schlechter, weil er früher zähe, hart und dürr wird.

Im Allgemeinen darf man annehmen, daß die Bruſt aller Vögel der trockenſte Theil derſelben iſt, weil ſie beim Fliegen am meiſten leidet; aber darum nicht der weniger zarte. Denn das Bruſtfleiſch umhüllt den entſchieden beſten Theil des Vogels, das Filet, das zarteſte, feinſchmeckendſte und ſaftigſte Stück ſeines Fleiſches. Die Bruſt iſt aber bei jungen und feuchten Vögeln beſſer, bei alten und trockenen hingegen ſchlechter als die übrigen Theile. Bei vielen viel fliegenden Vögeln iſt der Flügel am fleiſchigſten; bei dem Hausgeflügel, das mehr zu Fuße geht, der Schenkel. Großes Geflügel iſt ſchwerer, kleines leichter zu verdauen; doch gibt dieſes eine leichtere, jenes eine feſtere und vorhaltende Nahrung. Diejenigen Geflügel, die weiß von Fleiſch ſind, ſind am mildeſten und leichtverdaulichſten. Rothſaftiger, ſchwerer und zäher von Faſern ſind die, die braunes Fleiſch haben. Vögel, die ſich von Beeren und Getreide nähren, ſind geſunder und ſüßblander von Geſchmack als die, die Inſecten freſſen.

---

1) Hausgeflügel.

Hühner. — Will man eine reine Art haben, ſo müſſen ſie beſonders ausgeſucht werden und einen Hahn von gleicher Race haben. Will man die Gattung vervollkommnen, ſo müſſen edlere Arten dazu gethan werden. Die Alten haben ſogar unſern gewöhnlichen Hühnern mit Erfolg einen Faſan, ſtatt eines gewöhnlichen Hahns beigeſellt. Die Eier dieſer

Brut ſind gleich den Faſaneneiern ſchwarz geſprenkelt, aber größer als dieſe; ſogar mit Perlhühnern iſt dieſer Verſuch geglückt. Obgleich Hahnenfleiſch trocken iſt, ſo iſt daſſelbe doch gut zu Saucen und Gallerten; ja der älteſte Hahn iſt dazu der beſte. Ein altes Sprüchwort ſagt: alte Hennen geben fette Suppen.

Geflügel und ganz vorzugsweiſe das Huhn iſt die Zierde der Tafel, das Herz, das innerſte Leben derſelben. Das Huhn hat den erſten Rang in der Küche, es iſt der Proteus derſelben, der in hundert Verwandlungen liebenswürdig erſcheint; aber es ſteht nur in Frankreich auf der Spitze ſeiner Vollkommenheit, ſowol nach ſeiner Natur, als in ſeiner culinariſchen Behandlung. Das Huhn erſcheint auf den Tafeln Frankreichs doré, d. h. an allen hervorragenden Theilen: der Bruſthöhe, dem Rücken, den Schenkeln, Flügeln und der Kapelle, bräunlich gelb; alle zurückweichenden Theile dagegen müſſen blendend weiß ſein. Dies zu bewerkſtelligen iſt allerdings ein Triumph der Kunſt; mit dem kleinſten Stich oder Schnitt muß aber der ſaftige Jus herausquellen. Das Mäſten, Stopfen, Poulardiren der Hühner wird in Frankreich als Wiſſenſchaft getrieben, und die Normandie und Picardie ſtehen im höchſten Rufe der Geflügelzucht. Vergebens iſt der Wetteifer aller andern Provinzen; denn alle guten Küchen in Paris beziehen von dorther ihr Geflügel.

Als der Prinz Heinrich, Bruder Friedrich's des Großen in Paris Hühner gegeſſen hatte, that er alles Mögliche, um in Rheinsberg eine ähnliche Race zu erzielen. Er ließ Poulardenhäuſer nach den franzöſiſchen Muſtern bauen,

mit großen Koſten berühmte Hühnermäſter von dort mit den beſten Hühnern kommen; aber die Race artete ſehr bald aus. Man glaubte, es läge am Waſſer, welches in der Normandie von vorzüglicher Güte für das Geflügel ſein ſoll. So gehört dem Huhn der Normandie und Picardie unbezweifelt der Preis in Europa; aber der ſteyriſche Kapaun und die warſchauer Poularde können ſich denſelben ganz füglich an die Seite ſtellen; ſelbſt die neuere hamburger Hühnerzucht erzielt Hühner, welche dem Poulet à la reine von Frankreich kaum noch nachſtehen. Daß aber jeder Einzelne bei uns Hühner ziehen, die er für Poularden der Normandie ausgeben und von Chevet getrüffelt zu haben behaupten mag, das hat kürzlich eine ſehr werthe Anverwandte von mir bewieſen, und der in dieſem Punkte ſehr kenntnißreiche franzöſiſche Geſandte, Monſieur d'André in Dresden, bezeugt.

Wenn man im Mai mit Maikäfern, die die erſten feinſten Blüten, Keime und Knoſpen — die Quinteſſenz von ganzen Wäldern, im Leibe haben, Hühner mäſtet — Maikäfer ſind übrigens ihr Lieblingsfutter —: ſo werden die Hühner ſehr fett und ſchmackhaft. Solche Hühner ſind bei uns ſelten und ſollten mit Golde aufgewogen werden, wie bei dem Kreuzzuge Friedrich Barbaroſſa's, wo man, nach Raumer, in Philippopolis ein Huhn, wegen des Wohlgeſchmacks, für acht Ochſen verkaufte.

Durch Unreinlichkeit wird beſonders bei uns eine gute Maſt der Hühner ganz unmöglich. Man ſperrt die Thiere in enge Ställe; ihr eingeweichtes Futter wird ihnen in großer Menge vorgeworfen — ein für die Leute höchſt bequemes,

aber ganz unpaſſendes Verfahren. Denn nun wird daſſelbe, beſonders im Sommer, bald ſauer; die Thiere freſſen nicht mit Begierde, nicht mit Luſt, nur aus Hunger; denn nicht die Menge der Nahrungsmittel, ſondern auch ganz beſonders die Schmackhaftigkeit würzt Menſchen und Thieren die Nahrung und muntert zum Genuß derſelben auf. Man muß recht oft und immer recht wenig Futter vorwerfen laſſen; aber der Befehl nutzt gar nichts, das thut nur die allerpenibelſte Aufſicht. Noch ſchlimmer iſt es mit dem Waſſer, welches die Thiere bei ihrer Lebendigkeit und der Ungeduld im ungewohnt eingeſchloſſenen Raume ſchnell verunreinigen und die Menſchen ſelten wechſeln. Sehr zweckmäßig iſt daher, darauf zu ſehen, wenn man es nur irgend möglich machen kann, ein fließendes Waſſer durch die Waſſerrinne des Hühnerſtalles, oder wenigſtens des Mäſtungsverſchlages leiten zu laſſen. Dies wird das ſehr ſchnelle Gedeihen der Hühner zur gewiſſen Folge haben.

Die berühmte Madame Geoffrin führte zu ihrer Zeit in Paris die hohe Polizei des guten Geſchmacks. Bei einer ihrer Mahlzeiten unterbrach ſie mehrere Male einen langweiligen Erzähler aus der Fremde. Um ihn endlich zur Ruhe zu bringen, ſchob ſie ihm eine Poularde zum Tranchiren vor, und als ſie ſah, daß der Erzähler das Tranchirmeſſer zur Seite liegen ließ, um ſich eines kleinern Meſſers zu bedienen, ſagte ſie zu ihm: „Mein Herr, um hier zu Lande zu gefallen, muß man bei Tiſche große Meſſer und kleine Geſchichten zur Hand haben.“

Die alten Syrier verehrten die Hühner wegen der Güte ihrer Eier. Pythagoras fand Den ſtrafbar, der Hühnereier

verzehrt hatte. Man betrachtete das Ei als Sinnbild der Erde und der vier Elemente. Die Schale, ſagten die Philoſophen, repräſentirt die Erde, das Weiße das Waſſer, das Gelbe das Feuer, und die Luft findet ſich unter der Schale. Die Römer zogen die länglichen Eier den mehr runden vor.

Nach Fleiſch gibt in der Küche Nichts mehr Ausbeute als Eier — ſie ſind ein Hauptfundament jeder Küche; faſt alle Saucen, Ragouts, Entremets, wie die verſchiedenſten Sorten von Paſteten nehmen Eier in Anſpruch. Ohne Eier keine Crèmen, keine Mehlſpeiſen. Eier ſind im Allgemeinen ein geſundes Nahrungsmittel, aber ihre Wirkung hängt meiſt von der Behandlungsart der Köche ab. Nichts iſt leichter zu verdauen, geſunder, nahrhafter als ein friſches, Nichts ſchwieriger als ein altes Ei. Ein Hauptvortheil der Eier iſt, daß ſie ſchnell zu Ehren eines unverhofft gekommenen Gaſtes ein neues Gericht auf die Tafel ſchaffen und daß ſie eine unbeſchreibliche Hülfsquelle für alle möglichen Küchenvortheile gewähren. Die allerfeinſten Eier von Geſchmack ſind die der Perlhühner.

Ente. — Der Menſch, ſagt Buffon, hat eine doppelte Eroberung gemacht, da er ſich Thiere unterworfen hat, die zugleich Luft und Waſſer bewohnen. In der Picardie werden die zahmen Enten am ſorgfältigſten erzogen, wie denn auch zugleich die Jagd der wilden Enten dort am ergiebigſten iſt. Die Canetons de Rouen ſind eins der zarteſten Geflügel. Sie ſind deshalb ſo delicat, weil man dieſe Entenart dort hindert, in das Waſſer zu gehen, und ſie — avis au lecteur — ſehr rein hält.

Gans. — Johann von Mailand, ein berühmter

Arzt, der im zwölften Jahrhundert lebte, ſchrieb lateiniſche culinariſche Aphorismen in Verſen; von der Gans ſagt er ſehr richtig:

Anca petit Bacchum mortua, viva lacum.

Ich überſetze es etwa:

Gänſe wollen immer im Naſſen ſein,
Lebendig im Waſſer und todt im Wein.

Scaliger hat die Gans ſehr hochgeſchätzt. Nach ihm ſind die Gänſe das Sinnbild der Vorſicht, weil ſie ſich bücken, wenn ſie unter einer Brücke fortſchwimmen, wie hoch der Bogen auch ſein mag. Sie ſind ſo verſtändig, daß ſie, wenn ſie über den Taurus ziehen, wo viele Adler horſten, in Furcht durch ihr Geſchnatter ihre Nähe zu verrathen, Steine in die Schnäbel nehmen ſollen, um ihre Geſchwätzigkeit unmöglich zu machen. Endlich ſind ſie für die Erziehung empfänglich; denn der Chemiker Memery ſah eine Gans, die den Spieß drehte, um Truthühner zu braten. Nauſea, Biſchof von Vienne, ſagt in ſeinem Leben des heiligen Martin, daß dieſer Glückliche alle Tugenden der Gänſe gehabt habe; daß er mäßig, enthaltſam und wachſam geweſen ſei. Die erſten galliſchen Chriſten gaben den Gänſen einen Patron in der Perſon des heiligen Ferréol, von dem Rabelais ſagt daß er Nichts geliebt habe als junge friſche Mädchen und fette Gänſe.

Die Gans hat ein widrig rothes, zähes, hartes, ſchwer verdauliches Fleiſch. Eine junge, magere, im Freien erzogene, friſch gebratene Gans iſt zum Genuſſe die geſundeſte. Ich laſſe ſie mir am Martinstage gefallen: damit habe ich genug fürs Jahr. Nicht öfter verlange ich das damit

verwandte zahme Entenfleisch, und mit Tauben — ich nehme natürlich die à la Provençale rühmlichst aus — bitte ich mich, außer in der Suppe, gänzlich zu verschonen.

Die Gänselebern feuchteten die Römer, gleich nach dem Schlachten der Gans, mit Milch an, um ihnen noch mehr Umfang zu geben. Ganz weiße, mit Feigen gemästet, gehörten (nach Horaz) zu den Delicatessen der römischen Großen. An manchen Orten sticht man den Gänsen, die man mästet, die Augen aus, damit sie von nichts Aeußern zerstreut werden; es ist aber wenigstens menschlicher, ihnen blos die Augen zu verbinden, wodurch Dasselbe, ohne die schmerzliche Operation, erreicht wird. Auch hängt man sie in Säcke auf, damit sie sich weniger bewegen können. Eine gewiß geistreiche Gans, deren Leber schon so groß als sie selbst war, legte sich eines Tages die natürliche Frage vor: Wer bin ich denn? bin ich die Gans oder bin ich die Leber?

Merkwürdig ist's, daß von den beiden, im Allgemeinen ihres Fettes wegen für am ungesundesten gehalten Fleischarten: dem Schwein und der Gans — letztere jedenfalls ungesunder wegen der Thranigkeit des Fettes — das geräucherte und gesalzene Fleisch so sehr geliebt wird. Denn von der Gänsebrust gilt, nur im mindern Grade, Alles, was vom rohen Schinken gilt.

Truthühner sind zart und saftig, fein von Fasern, schön von Farbe, trefflich von Geschmack. Der bekannte Baron Pöllnitz sendete Friedrich dem Großen (nach Preuß) einen mit Wallnüssen gemästeten Truthahn, den der König vortrefflich und wie einen Straußen groß fand. Ich habe

ſolche Futterung probat gefunden. Die ſtrasburger, mit Trüffeln gefüllten, die weit und breit verſendet werden, ſind die vorzüglichſten. Von Anfang November bis Ende Februar werden (nach Brillat-Savarin) in Paris 36,000 getrüffelte Truthühner verzehrt, und das Stück etwa mit 20 Francs bezahlt. Eine gleiche Summe, meint er, wird in dieſer Zeit für getrüffeltes anderes Federvieh bezahlt, was etwa 2½ Millionen Francs gibt, ein hübſches Sümmchen. Aber der Preis iſt durchaus nicht feſt und richtet ſich nach dem Trüffeljahre. Indeß iſt mir in meiner mehrjährigen Erfahrung niemals vorgekommen, daß ein Dindon truffé de Perigord in Paris für 20 Francs zu haben ſei. Soviel koſten ein Paar Rebhühner oder eine kleine Poularde. Ich ſah ſie immer mit 80 bis 100 Francs bezahlen und erinnere mich, daß ſie im Winter von 1837 bis 1838 mit 300 Francs bezahlt wurden. J. H. Voß ſingt vom Puter:

Romantiſch ſiehſt du aus, o Puter,
Doch ſchmeckſt du claſſiſch, Seelenguter.

---

2) Wildes Geflügel.

Der Faſan hat hier unbezweifelt den erſten Rang, aber nicht der aus der Faſanerie, ſondern der aus der Wildniß; denn nur da iſt er von königlichem Geſchmack. Der koſtbarſte Schatz des Argonautenzuges war nicht das goldene Vließ, ſondern der Faſan von den Ufern des Phaſis, daher auch der Name. Noch heut zu Tage ſind die aus

Kolchis und Mingrelien die ſchönſten und größten, die man kennt. Marco Polo verſichert, daß die den Tataren unterworfenen Länder die größten und langgeſchwänzteſten Faſanen liefern. Nach dem erſten Froſt ſind ſie am ſchmackhafteſten. Ein Freund von mir ließ ſie mit beſtem Erfolg in ſeiner Faſanerie poulardiren: ſie wurden fetter, und das Fett iſt ſelten ihr Vorzug. Bei uns ſind wohl die böhmiſchen die vorzüglichſten, weil ſie mehr wild als z. B. die ſchleſiſchen ſind. Nach Peter dem Martyr waren Faſanen und Pfauen zu ſeiner Zeit dem gemeinen Volke in Spanien zu eſſen verboten.

Mulcaß, König von Tunis, der zu einer Zuſammenkunft mit Kaiſer Karl V. nach Neapel kam, ließ die Gerichte mit wohlriechenden Specereien in ſolchem Maße füllen, daß unter Anderm zwei Faſanen und ein Pfau 200 Dukaten koſteten. Es wurden aber auch, als man ſie zerlegte, (nach Montaigne) nicht nur der Saal, ſondern alle Gemächer ſeines Palaſtes und die Straßen umher mit einem ſehr lieblichen Geruch erfüllt, der ſich nicht ſobald wieder verlor. Berchoux läßt dieſem Ereigniß ſeinen Ruhm; er ſingt:

Ajoutez que dans Naples un généreux tyran
Paya cent écus d'or la sauce d'un faisan.

Das Rebhuhn iſt zart, geſund und leicht verdaulich; am ſchmackhafteſten, wenn es ſich von Weizen genährt hat. Das Rebhuhn hat zwei Eigenſchaften die man ſelten vereint findet — es iſt ſehr ſaftreich, ohne fett zu ſein.

Glauben Sie, fragte ein Philoſoph ein Weltkind, daß es dem Menſchen erlaubt iſt, ein Rebhuhn zu tödten? — Ganz

gewiß, war die Antwort, wenn der Menſch auf ſeinem eigenen Terrain oder dort jagt, wo er ein Recht dazu hat, und wenn — die Jagd auf, und nicht gerade Schonzeit iſt. — Sie verſtehen mich nicht, entgegnete der Philoſoph, ich frage, ob Sie glauben, daß der Menſch, und wenn er auch nicht gegen die drei von ihnen geſtellten Bedingungen verſtößt, das Recht hat, ein Rebhuhn, ein Geſchöpf Gottes, zu tödten? — Unbezweifelt, beſonders wenn er eſſen will! — Sie glauben, fuhr der Philoſoph in unerſchütterlicher Ruhe fort, daß man ein Rebhuhn eſſen darf? und Jener entgegnete ebenſo ernſt: Ja, wenn es gut, wenn es à point gebraten iſt.

Aber Pythagoras? ſagt das Gegentheil, ich weiß es und bedaure ihn. Aber die Frage iſt: ob wir die Rebhühner eſſen ſollen, oder ſie uns. Die Rebhühner haben jährlich funfzehn bis zwanzig Junge, laſſen wir ſie und ihre ganze Nachkommenſchaft zehn Jahre in Ruhe, ſo werden ſie zahlreicher als die Fliegen ſein und ſie werden Korn und Haſer und alle Weintrauben obenein verzehren. Ergo, eſſen wir die Rebhühner, weil wir der Pferde bedürfen; eſſen wir ſie, weil wir gern Wein trinken und beſonders weil wir Brot nicht entbehren können. Pythagoras war ein großer Philoſoph, aber er verſtand nichts von der Küche; ich laſſe ihn reden und eſſe Rebhühner und was mir ſonſt ſchmeckt. Es iſt übrigens ausgemacht: wenn man auf alle Welt hören wollte, ſo dürfte man Niemand eſſen.

Das Haſelhuhn lebt einſam in den Haſelgebüſchen des mittlern Europa. Das ſchwediſche (Hjärpe) iſt das ſchmackhafteſte von allem Geflügel; man kann ſich in Deutſchland bei ſtrengem Froſt leicht der-

gleichen von Schweden kommen laſſen. Das Haſelhuhn iſt mürbe, zart, geſund und ſehr delicat. Man thut gut, daſſelbe vor ſeiner Zubereitung in eine Miſchung von halb Wein und halb Weineſſig zu legen. Wegen ihres delicaten Geſchmacks haben ſie im Lateiniſchen den Namen Bonasa erhalten, und in Ungarn heißen ſie Tſchaſarmadar, was ebenſo viel als Kaiſervogel heißt, weil ein ſolcher Braten nur für die kaiſerliche Tafel gehöre. Er iſt (nach Geßner) das einzige Wildpret, das auf fürſtlichen Tafeln zwei Mal aufgetragen wurde.

Schnepfen und Becaſſinen ſind fett und wohlſchmeckend, am beſten ſind ſie im Herbſt. Der Kaiſer Tiberius gab dem Aſellius Sabinus ein großes Geſchenk (8000 Thaler) für ein Geſpräch zwiſchen den über ihren Werth ſtreitenden Schnepfen, Auſtern, Krammetsvögeln und Morcheln.

Wachteln ſind wohlſchmeckend, nahrhaft, aber ſchwer verdaulich. Im Orient gibt es eine unendliche Menge derſelben, in Konſtantinopel ſind ſie das allergemeinſte Eſſen, das Niemand verlangt. Sie kommen auf ihrem Zuge von Rußland nach Afrika hier durch und bedecken mit ihren zahlreichen Schwärmen das Land weit und breit. Berühmt iſt der Wachtelfang von Capri, der des dortigen Biſchofs Haupt-Revenue bildet — wenn ich nicht ſehr irre, 5—6000 Ducati (à 1⅓ Thaler) —, indem gegen 60,000 jährlich auf ihrer Reiſe von und nach Frankreich und Spanien, auf welcher ſie wunderbarerweiſe auf den Scolien (Felſen von Capri) ausruhen mit Netzen gefangen werden, während ſie die andern Inſeln in der Nähe nicht berühren.

Die Lerche iſt mürbe, nahrhaft, leicht verdaulich. Die Korn- und Sanglerchen ſind die delicateſten und unter dieſen die Lerchen ohne Buſch beſſer als die Haubenlerchen. Die Haidelerche iſt an Geſchmack und Güte des Fleiſches die ſchlechtere. Die Lerchen, die ſich im Herbſt von wildem Knoblauch gemäſtet haben, ſind die geſundeſten und zugleich die ſchmackhafteſten Der Dr. Liſter, der feinſchmeckende Leibarzt der noch feiner ſchmeckenden Königin Anna, der über Naturgeſchichte geſchrieben hat, behauptet, daß wenn zwölf Lerchen nicht zwölf Unzen wiegen, ſie kaum genießbar; daß ſie leidlich, wenn ſie ſo ſchwer, und vortrefflich, wenn ſie dreizehn Unzen wiegen.

Krammetsvögel ſind ein ſchmackhaftes Gericht. Die Römer hielten ſie das ganze Jahr in großen, viele tauſend Krammetsvögel, Ortolane und Wachteln enthaltenden Vogelhäuſern. Weil ſie ſehr gut genährt wurden, vergaßen ſie ihre Gefangenſchaft, wurden fröhlich und — ſehr fett. In Deutſchland gab es, bevor ſich die ruſſiſchen Truppen ſoviel darin umgeſehen hatten, mehr Krammetsvögel, denn die Ruſſen verſchmähten ſie früher und lernten ſie erſt bei uns ſchätzen. Der Krammetsvogel hat, wenn er ſich mit Wachholder und Ebereſchen gemäſtet hat, ein delicates, geſundes und leicht verdauliches Fleiſch.

Die Droſſeln freſſen in einem Tage ſoviel als ſie wiegen, wie denn im Allgemeinen die Vögel im Verhältniß ihrer Größe mehr freſſen als die Säugethiere. Der Grund liegt in ihrer vermehrten und ſchnellern Thätigkeit.

Die Ortolane. — Man gibt bei uns dem Wendehals den Namen Ortolan. Auch der Wendehals iſt ſehr

ſchmackhaft. Er fängt ſich zuweilen in Sprenkeln; man muß ihm alsbald die Zunge ausreißen, weil er ſonſt nach Ameiſen ſchmeckt. Die Ortolane kommen im April zu uns und ſtreichen im Auguſt wieder weg. Sie ſind, wenn man ſie fängt, ſelten fett. Man ſetzt ſie in ein Zimmer, in welches kein Tageslicht kommen kann, und erleuchtet daſſelbe mit Lampen, damit die Ortolane nicht Tag und Nacht unterſcheiden können; darin läßt man ſie frei umherlaufen und gibt ihnen ſehr reichlich Hafer und Hirſe. Bei dieſer Behandlung werden ſie außerordentlich fett. Die auf den Ebenen von Toulouſe ſollen noch ſchmackhafter ſein als die italieniſchen; dieſe ſind im Winter ſelten, alſo theuer. Man verſendet ſie in mit Hirſe gefüllten Kaſten weit und breit. Die Ortolane werden in Waſſer gekocht, oder in Eierſchalen, wie man ſonſt die Feigenfreſſer zu bereiten pflegte.

Die meiſten Ortolane werden auf der Inſel Cypern gefangen; ſie werden, nachdem man ſie in heißem Waſſer etwas hat aufwallen laſſen, mit Gewürzen in Eſſig gelegt, und halten ſich dann Jahr und Tag. Es werden jährlich aus Cypern 400 Fäſſer verſendet, jedes Faß enthält mehrere hundert Ortolane. Wenn man ſie halbirt und mit Peterſilie und geriebener Semmel auf den Roſt legt, erhalten ſie einen trefflichen Geſchmack.

Jedes Thier hat Theile, die beſſer ſind als die andern. Wer wird die Schenkel des Haſen, den Schwanz des Karpfen eſſen? Bei allen fetten Vögeln, alſo namentlich bei dem Ortolan, iſt das Ende das Beſte. Man hüte ſich, die Knochen deſſelben blos zu benagen; ſie wollen zernagt ſein. Dieſe kleinen und überaus zarten Knochen enthalten

einen ſüßen Saft. Ohne Knochen verſchwindet der Vogel zwiſchen den Zähnen, man muß ſich zum Zermalmen ſeiner Knochen Zeit laſſen. Dieſe Operation bringt uns viel nahrhafte Subſtanzen und iſt der Verdauung höchſt förderlich:

On nous vante les vertus
Des Platon et des Titus;
Le bon convive préfère
Celle qui fait qu'on digère.

Der Ortolan à la Provençale kommt in großen, ausgehöhlten Trüffeln nach Paris. So wird er in die Pfanne gethan, erhält gleichzeitig gelindes Feuer von unten und oben und wird im eigenen Fette gebraten. Göthe ſagt:

Das iſt eine von den größten Thaten,
Sich in ſeinem eig'nen Fett zu braten.

Entweder er hat vom Ortolan prophezeit, oder er kannte dies Verfahren, und daraus ließe ſich auf Gaſtroſophie ſchließen.

Der Strauß. — Apicius verſchrieb eine ſcharfe Sauce zu Straußfleiſch, was ſchon allein beweiſt, daß der Genuß des Straußfleiſches bei den Römern üblich war. Auch ließ Heliogabalus einmal das Gehirn von 600 Straußen zu einer einzigen Mahlzeit auftragen. Dieſer Kaiſer hatte die Grille, täglich nur einerlei Fleiſch: als Faſanen, Strauße, Schweine zu eſſen. Neuere franzöſiſche Reiſende verſichern, daß an einem einzigen Straußen ſich wenigſtens acht Menſchen ſättigen können.

Flamingo. — Heliogabalus ließ auf ſeinen Tiſch Schüſſeln von Flamingozungen bringen. Sueton ſagt, daß Vitellius die Delicateſſen aus allen Welttheilen zuſammenbrachte, bei ſeinen Gaſtmählern Lebern von Scaren,

die Milch der Muräne, Fasanengehirn und Flamingozungen aufsetzen ließ. Martial, der die Römer wegen ihres verheerenden Geschmacks beschimpft, sagt bei diesem Vogel, daß sein schönes Gefieder stark in die Augen gefallen, und daß seine Zunge ein Raub der Fresser geworden, als wenn diese Zunge ihren verderbten Gaumen ebenso hätte kitzeln sollen, als die musikalische und reizende Zunge der Nachtigall.

Wo soll ich die Ragouts hinbringen? ich denke fast überall! Sie können aus allem Fleisch, und vielleicht am besten aus Vögeln bereitet werden. Eine Tafel für Gastrosophen erfordert immer einige Ragouts, welche den Appetit reizen. Zuweilen zieht man einzelne Trüffeln oder Lebern vor. In diesem Falle gehören sie zu den Entremets. Ragouts sind oft unverdaulich. Ein Gourmand nimmt es damit nicht so genau, er erwartet ein kleines Magenübel mit Stoicismus: dies ist ihm so gewöhnlich wie dem Helden das Kanonenfeuer; er schläft immer gut unter demselben.

Die Pasteten sind Das für die Küche, was die Redefiguren für das Gespräch sind — ihr Leben, ihre Zierde. Eine Anrede ohne alle rednerische Figur ist ein Diner ohne Patisserie. Nicht Jedermann kann ein Redner sein; ebenso wenig ist jeder Koch ein Pastetenbäcker, und diese sind selten so gut als jene. Wie man in der Geschichte kaum fünf oder sechs große Redner kennt, so hat man Mühe, in der Geschichte des Backofens fünf oder sechs große Männer zu finden. Alle Patisserien waren sonst schwer, massiv, ohne Geist und Grazie; jetzt erscheinen sie selbst auf den mittelmäßigen Tafeln Frankreichs, oft in den liebenswürdigsten Formen, deren Rand mit allerlei Figuren in Basrelief ver-

ziert zu ſein pflegen; die aber doch nie ſelber irgend eine Figur bilden, wie die Aufſätze der Conditoren beim Deſſert, welche oft als Blumengarten, Leuchtthurm, Bollwerk mit Graben und Kanonen, als ſchönſte tropiſche Pflanze, gleich angenehm für Geruch, Geſicht und Geſchmack, in Verbindung des Schönen und Nützlichen erſcheinen. Daher die Weisheit des Verſes von Delavigne:

— — dans le siècle où nous sommes,
C'est avec le diner qu'on gouverne les hommes.

Man hatte, namentlich in Frankreich, einmal angefangen, den Inhalt der Paſtete durch deren äußere Form andeuten zu wollen, iſt aber längſt von dieſer Geſchmackloſigkeit, z. B. eine Enten-Paſtete als eine Ente zu formen, zurückgekommen und gibt derſelben höchſtens die Form eines hetruriſchen Gefäßes.

In Italien bereitet man vortreffliche Paſteten aus Sardellen, Oliven, Kapern und ſtarken aromatiſchen Kräutern.

Vegetabilien.

Gastaréa est la dixième Muse, elle préside aux jouissances du goût.

Brillat-Savarin.

Der Gartenbau gehört unſtreitig zu den älteſten Beſchäftigungen der Menſchen, für dieſe Annahme ſpricht ſchon die alte Sage von Adam's Aufenthalt im Garten von Eden. Aus Homer wiſſen wir, daß ſchon vor 3000 Jahren Wein, Birnen, Feigen, Oliven und Anderes mehr in Gärten gezogen wurden. Noch weiter als die Griechen bildeten die Römer aber den Gartenbau aus. Plinius liefert das älteſte Pflanzenverzeichniß; mehr noch machte ſich aber Lucullus um die Pflege und beſonders die Einführung fremder Pflanzen verdient. Durch ihre fernen Eroberungen trugen die Römer viel zur Bereicherung der Gärten, nicht nur in Italien, ſondern in ganz Süd-Europa bei. Aber unter Diocletian, der der Herrſchaft der Welt entſagte und ſeinen Salat in den Gärten von

Salona ſelbſt baute, war der Gartenbau ſo herabgekommen, daß ein einziges Kohlhaupt gegen einen halben Thaler koſtete. Auch die Barbaren des Nordoſtens, obgleich ſie alle Künſte verſchmähten, trugen große Sorgfalt für die Erhaltung der nützlichen Gemüſe. Schon die Gärten König Childebert's enthielten Obſt und Wein und Karl der Große gab bekanntlich Namen und Zahl der Küchengewächſe an, die er zu bauen befahl.

Zwei wichtige Ereigniſſe des Mittelalters: der Einfall der Mauren in Europa und die Kreuzzüge — trugen ganz beſonders zur Vermehrung aller Gartengewächſe ungemein bei. In Deutſchland gediehen ſie zuerſt in den Kloſtergärten, von wo auch die erſten Obſtgewächſe verbreitet und der Weinbau befördert wurde.

Gegenwärtig ſind wol die Gemüſegärten in der Umgegend von Paris die erſten der Welt. Zwei treffliche Grundſätze kommen hier in Anwendung: daß der Gemüſegarten nämlich ſelten zuviel Waſſer und niemals zuviel Dünger bekommen kann. Durch Befolgung dieſer unabänderlichen Regel ſind an und für ſich ganz unfruchtbare Grundſtücke, die anderwärts für jede Cultur ganz untüchtig gefunden werden, in der Umgegend von Paris in die fruchtbarſten Gemüſegärten verwandelt werden: eine Erfahrung, die ſich dort bei jeder neuen Gemüſeboden-Anlage beſtätigt. Ein anderer nicht weniger wichtiger Grundſatz iſt der: nicht auf die Fortſetzung einer Cultur verſeſſen zu ſein, welche einmal nicht vorwärts will; man thut beſſer, ein ſolches Feld zu leeren und friſch zu bepflanzen.

Die nothwendigſte Eigenſchaft für einen Gemüſegärtner

iſt aber, daß er die Umſtände möglichſt voraus berechne, die von Einfluß auf ſeine Pflanzungen ſind. Durch nichts darf er überraſcht werden, nichts darf ihn unvorbereitet finden; am wenigſten ein Temperaturwechſel. Beſonders aber muß er für jede Arbeit den rechten Moment finden, ſodaß Alles zur rechten Zeit geſchieht.

Die heutige Gärtnerei iſt eine ganz moderne Kunſt. Man kennt ganz genau, wann z. B. in Frankreich der erſte Salatſamen eingeführt wurde. Dies geſchah im Anfange des ſechszehnten Jahrhunderts und faſt alle beſſern Gemüſe ſind nicht viel länger in Europa heimiſch. Unter Karl IX. ſchrieb der Domherr Charron ſein Buch der Weisheit, worin er die Gemüſe als Luxusartikel bezeichnet, den Kohl und die Rübe ausgenommen, welche echt galliſche Erzeugniſſe ſeien. Er führte die ganze menſchliche Weisheit auf die zwei Worte Frieden und Genügſamkeit zurück und als Wappen hatte er zum Symbol der Mäßigkeit die Steckrübe vorgeſchlagen. *)

Belgien war ſchon zwei Jahrhunderte früher einem großen Garten gleich: der Geſchmack für den Gartenbau war dort ſchon früher herrſchend, als alle ſeine Provinzen ſich unter dem mächtigen Scepter des Hauſes Burgund vereinigt fanden. Sobald aber ein großer Theil des reichen und aufgeklärten Belgien, des ſpaniſchen Jochs und der Inquiſition überdrüſſig, nach Holland flüchtete, erhoben ſich hier die unbedeutendſten Flecken ſchnell zu wichtigen

*) Die Gärtnerei von A. Birio, aus dem Franzöſiſchen von F. Mandry.

Städten. Die Bedürfniſſe derſelben brachten die Gartenkunſt in Aufnahme. Bald bezogen die meiſten Völker der alten und neuen Welt ihre Gartenbedürfniſſe aus Holland und erhielten zugleich von hier aus eine Menge von exotiſchen Gewächſen, welche namentlich über ganz Europa verbreitet wurden.

Unter ſolchen Umſtänden ward Holland der claſſiſche Boden der Gärtnerei. Noch jetzt heißen Erbſen, Blumenkohl, Zwergbohnen und eine Menge feiner Gemüſe — holländiſche Sorten, weil die Cultur derſelben zuerſt in Holland zur höchſten Vollkommenheit gebracht wurde; wie man denn auch noch jetzt in Holland einen größern Reichthum von getriebenen Gewächſen findet als ſelbſt in der Umgegend von Paris. In Gent, wo man nicht weniger als 400 Gewächshäuſer hat, iſt der Spargel berühmt; in Brüſſel der Roſenkohl, der aber mit Unrecht den Namen Brüſſeler Kohl führt, weil der allerbeſte in der Gegend von Mecheln und Löwen wächſt. In der Umgegend von Doornik ſind die Obſtfrüchte ſo ausgezeichnet, daß die Genter Gartengeſellſchaft ſchon eine Preisfrage darauf geſetzt hat, um davon die Urſache zu erforſchen.

Die merkwürdigſten Gemüſegärten der Welt ſind die mexicaniſchen ſchwimmenden Küchengärten im See von Mexico, welche mit leichter Mühe von einer Stelle zur andern geſchafft werden können. Man flicht Weidenzweige und Wurzeln von Sumpfpflanzen, ſowie anderes Material zuſammen, welches leicht iſt, aber durch feſte Verbindung die nöthige Erde tragen kann. Auf dieſes legt man allerlei leichtes Geſträuch, und darauf Schlamm und Erde, acht Ru-

then lang, nicht über drei breit und nicht völlig einen Fuß über der Oberfläche des Sees. Das Ganze iſt mit Blumen umkränzt, mit den mannichfaltigſten Küchengewächſen bepflanzt und bringt reichlichen Ertrag.

Seitdem die Wiſſenſchaft die Möglichkeit zeigte, verſchiedene Pflanzengattungen durch Kreuzen zu befruchten, liefert ſie uns die Mittel, beliebige Veränderungen, und zwar bis ins Unendliche, zu erzielen. Leider hat man ſich bis jetzt mehr auf Kreuzung der Ziergewächſe gelegt, obgleich dies Verfahren auf Küchengewächſe angewandt, ſehr belohnend ſein würde.

So manche Gemüſepflanzen befinden ſich ſeit undenklichen Zeiten in einem ſehr unvollkommenen Zuſtande. Wir haben keinen guten Frühkohl; derjenige, den man unter dem Namen des grünen Kohls kennt, iſt eine Art Futter, welches man ſelbſt den Kühen nicht vorwerfen ſollte. Man könnte durch ein wohlberechnetes Kreuzen einen Frühjahrskohl gewinnen, der ebenſo zeitig und hart als der grüne Kohl wäre, um der Winterkälte zu trotzen, und zugleich von beſſerer Beſchaffenheit. Vielleicht könnte man eine Kreuzung vornehmen mit den Kohlſpielarten Coeur de boeuf, Pin d'York und Conique de la Poméranie. Das Kreuzen des Blumenkohls und Broccoli würde gute Baſtardſpielarten geben, und bei manchen Spargelarten würde der grobe und ſtarke Geſchmack verſchwinden, wenn ſie mit feinern Arten gekreuzt würden.

Nicht minder vortheilhaft würde eine Kreuzung bei den Erbſen werden. Durch den Fleiß der Holländer und Engländer ſind wir hinlänglich mit Früherbſen verſehen. Von Späterbſen haben wir faſt gar keine empfehlenswerthe

Sorte. Die Verſuche hierin müßten hauptſächlich darauf gerichtet werden, die Größe der Späterbſen zu verringern. Auch könnte man einige Unterſpielarten erzeugen, welche die Trockenheit des Sommers beſſer ertragen. Denn wenn die erſte Ernte unſerer Sommererbſen vorüber iſt, ſo ſucht man, ſelbſt in den großen Städten, vergebens welche auf den Märkten.

Wenn die Kreuzung gehörig zur Verbeſſerung der Küchengewächſe benutzt wird, ſo werden wir beſſere Gemüſe für denſelben Preis bekommen, für welchen man jetzt ſchlechte hat. Eine gute Gemüſeart verlangt nicht mehr Platz im Küchengarten als eine ſchlechte und iſt auch nicht koſtſpieliger zu ziehen.

Gewächſe ſind im Allgemeinen geſunder als Fleiſch (aber freilich im Norden weniger als im Süden: England und Indien ſind hierin die entſcheidenden Gegenſätze), weil die meiſten unſern Säften durch den Mangel aller Schärfe am ähnlichſten ſind. Deshalb gab Pythagoras ihnen einen ſo großen Vorzug. Die erſten Griechen aßen nichts als Gemüſe und erwieſen dem Pelasgus göttliche Ehre, weil er ſie gelehrt, Eicheln zu eſſen, die ſie für geſunder hielten als Kräuter. Reis, Kräuter und Butter ſind noch die einzigen Speiſen der Indier; auf Malabar lebt man faſt einzig von Gemüſen.

Gewächſe in Treibhäuſern, die blos durch die Kunſt reifen, ſind ohne Süßigkeit, Geſchmack und Aroma: ſie ſind gut für die Tafel des Lucullus. Dergleichen Kunſtproducte befriedigen den eiteln Wirth, nicht den verſtändigen Gaſt, der den ſpätern, reinern, rechtzeitigen Genuß ſolchem

Charlatanismus vorzieht. Frühbeete ohne künſtliche Erwärmung, die blos die jungen Gemüſe gegen die Kälte ſchützen, ſind ungleich beſſer als Treibhäuſer, am beſten die in franzöſiſchen Gemüſegärten ſehr üblichen Glasglocken. Aber alles das ſo Erzielte ſteht dem reinen Naturproducte nach, wie ſchon die gepflegte Gartenerdbeere beweiſt, die jederzeit der Walderdbeere an Geſchmack wie an Aroma nachſteht. In Rußland iſt die Kunſt hierin am weiteſten gediehen. Das iſt natürlich, eben weil die Natur ſo wenig bietet; in Italien denkt kein Menſch an ſo etwas. In Petersburg wird in ſtrengſter Winterkälte viel Obſt in den Treibhäuſern erkünſtelt. Es gewährt den herrlichſten Anblick, aber nicht das Aroma, welches Sonne und Luft dem im Freien gewachſenen Obſte gibt; jenes ſind nur traurige Surrogate, geſchmacklos und wäſſerig. Dabei ſind ſie begreiflicherweiſe ſehr theuer: man kann ſehr ſchnell für 100 Silberrubel Weintrauben verzehren. In Italien freut ſich der Bauer, wenn man ſeinen Weinberg beſucht und unentgeltlich daraus genießt; ja, ſagt er ſtolz, zu meinem Nachbar kommen keine Gäſte, denn mein Wein iſt beſſer. Ich liebe nicht das Land wo nichts reif wird als gebratene Aepfel, gedämpfte Birnen und gebackene Pflaumen.

Ich kannte einen Gaſtroſophen, der von ſeinem Gärtner verlangte, alle Tage im Jahre für ein anderes Gemüſe Sorge zu tragen. Schon Kaiſer Karl der Große nannte in einer Verordnung zweiundſiebenzig verſchiedene Gattungen von Gartengewächſen, die gepflegt werden ſollten. Von den Aepfeln empfahl er vorzüglich die Arten, welche man damals Gormaringa, Geroldinga und Spiravia

nannte (Capitulare Caroli M. de villis). Da ſein Befehl alle Kammergüter, auch in andern Ländern als Deutſchland, betraf, ſo weiß man nicht genau, welche von dieſen Gewächſen eigentlich bei uns gezogen wurden. Unter den fränkiſchen Kaiſern nahm die Mannichfaltigkeit der Speiſen noch mehr zu. Man genoß vielen Knoblauch, geſalzene Fiſche, zuſammengeſetzte Speiſen und Getränke von Wein und allerlei ſtarken Gewürzen. In neuern Zeiten — unter dem Großen Kurfürſten — verdankte die Küche, beſonders die Gartenkunſt den franzöſiſchen Refugiés ſehr viel; wir haben noch eine große Menge feiner Obſtſorten, die wir franzöſiſches Obſt nennen. Durch ſie iſt der Gebrauch einer unendlichen Menge von Gemüſen erſt bei uns bekannt geworden und hat eine merkwürdige Veränderung in der Diät veranlaßt.

Die Pflanzen des Südens ſind kräftiger und ſüßer als die des Nordens; aber nicht blos deshalb, ſondern auch weil der Genuß der Vegetabilien ein durch die Localität und Temperatur bedingtes Naturbedürfniß iſt, werden ſie dort häufiger genoſſen. Im ſüdlichen Frankreich und in Italien lebt man auch ohne Fleiſch in ganz geſundem Zuſtande. Aber es ſind auch dort die Pflanzen nahrhafter und von beſſerm Geſchmacke. In Nord-Frankreich und Deutſchland, wo ſie ſchon weniger von einer ſo warmen Sonne genährt werden und mehr Waſſer enthalten, gelten ſie um ein Bedeutendes weniger; und in England werden ſie faſt für nichts geachtet und doch koſtet ihre Cultur viel mehr. Die Erfahrung lehrt, daß das Getreide aus der Berberei mehr Mehl gibt als das franzöſiſche, und dies wieder

mehr als das des Nordens. Dieſe Abſtufung geht bis zum Pol.

Der beſtändige und vorherrſchende Genuß der Mehlſpeiſen begünſtigt die Entwickelung des phlegmatiſchen Temperaments, und in heißen Ländern, wo die Thätigkeit der Verdauungsorgane beſchleunigt wird, iſt dieſe Nahrung ein wohlthätig hemmendes Gegengewicht gegen den Drang der Lebensglut. Aehnlich ſcheint die Nahrung der Hirten der Kameele und der wiederkäuenden Thiere, welche auf Pflanzennahrung beſchränkt ſind, dem Körper die Beweglichkeit und innere Lebenskraft des kindlichen Alters zu bewahren. Der vorherrſchende Genuß des Gemüſes wurde öfters von ſolchen Männern empfohlen, deren innere Beſtimmung es war, den Geiſt aus dem Spiele der Sinnlichkeit zu den tiefſten Betrachtungen zu erheben.

In warmen und trockenen Jahren ſind alle Feld- und Gartengewächſe, ſowie das Fleiſch der pflanzenfreſſenden Thiere von viel nahrhafterer Beſchaffenheit als in naſſen Jahren, welche bei uns öfter Jahre der Theuerung waren. Daher erzählten Leute, die die theure Zeit von 1770 erlebt hatten, daß damals die dreifache Menge des Brotes kaum hingereicht habe, um den Hunger wie zu anderer Zeit zu ſtillen.

Die mäßig trockenen und etwas erhöht gelegenen Gegenden der wärmern Länder zeichnen ſich durch beſondere Kraft der Nahrungsmittel aus; ſo namentlich das Innere von Perſien, deſſen Bewohner durch ihre große Mäßigkeit das Staunen der Europäer erregen, und das Hochland von Spanien, die beiden Caſtilien, wo ein Ei mit einigen Zwiebeln das Mittagsmahl vieler Bewohner bildet. So

friſtet auch der Indier das Leben mit wenigen Löffeln Reis. Dagegen gibt es ſchon ganz in der Nachbarſchaft jener Länderſtriche andere Völker, deren Nahrungsmittel durch den beſtändigen Regen und die Feuchtigkeit des Bodens von ſehr kraftloſer Beſchaffenheit ſind. So die feuchten Gegenden am Kaſpiſchen See; ſo einige Niederungen von Spanien, in Aragonien und beſonders Aſturien, wo ſelbſt die aromatiſchen Pflanzen der vierzehnten Linnéiſchen Claſſe nicht gedeihen wollen.

Die Verſchiedenheit der Nahrungsmittel wird vorzüglich bei einem Vergleich zwiſchen Amerika und den meiſten ähnlich gelegenen Ländern der alten Welt ſichtbar. So erſcheinen zwar die Früchte, wie das Fleiſch der Thiere am mexicaniſchen Meerbuſen dem Auge ebenſo ſaftig und fett wie bei uns; aber es fühlen ſich die mäßigſten Europäer, welche dahin kommen, zu unmäßigen Mahlzeiten gezwungen. Die ſonſt ſo genügſamen Spanier, wie die Franzoſen, mußten zwei bis drei Stunden nach den reichlichſten Mahlzeiten Chokolade nehmen, weil ſie ſich erſchöpft fühlten. Aus den Conſumtionsliſten der Stadt Mexico geht hervor, daß die Zahl der geſchlachteten Schafe faſt vier Fünftheile, und die der Schweine ſogar mehr als ſieben Fünftheile der in Paris verbrauchten beträgt. Gleichzeitig werden auch (nach Humboldt) in Mexico mehr gegohrene Getränke genoſſen als in Paris. Ein Amerikaner wird kaum halbſatt von einer Portion, welche einen Europäer erſticken würde. Ein Quaranier verzehrt in wenig Stunden ein ganzes Kalb. Bei alledem haben die Indianer immer Hunger: ſie eſſen, bis ſie einſchlafen, und ſetzen noch

vor dem Schlafengehen das Fleiſch ans Feuer, um gleich beim Erwachen wieder eſſen zu können. Ueberdies macht ſie der Hunger ſchon nach Verlauf des zweiten Tages mager (nach Schomburgk in ſeinen „Reiſen in Guiana ꝛc.“). Den zweiten Tag, ſagt er, an welchem die gewohnten Rationen ausgeblieben waren, traten an ihren ſonſt ſo fleiſchigen Körpern die Rippen und übrigen Knochen immer deutlicher hervor; der ſtarke Leib fiel ein, und, faltig wie ein fremdes Kleid, ſchlotterte die ſonſt wohl ausgefüllte Haut des Bauches. Die Europäer eſſen in Paraguay mehr als in ihrem Vaterlande.

Es fehlt in jenen heißfeuchten Ländern den Nahrungsmitteln ſogar der gewöhnliche Geſchmack, und der Gaumen der Bewohner ſcheint ſchon deshalb häufig den Genuß der wilden Thiere, namentlich der Tiger, jenem der Hausthiere vorzuziehen. Die Abiponer zeigen beſonders eine ſo unwiderſtehliche Gier nach dem Fleiſche des Tigers, daß ſie keine Gefahr von der Tigerjagd abhalten kann. Unter allen zähmbaren Thieren behält nur das Schwein ein Fleiſch von gleicher Güte; ja dieſe Güte ſcheint ſich ſogar noch in den dumpfig warmen Ländern zu ſteigern.

Ein faſt unwiderſtehliches Bedürfniß treibt in jenen Ländern die Menſchen zum Genuß des Branntweins und ſtarker Gewürze. Es genießen die Spanier auf Trinidad, wo die Temperatur ſelten unter 22 Grad Réaumur iſt, ihr getrocknetes Brot mit vielem ſpaniſchen Pfeffer und die Frauen trinken dort, wie die Männer, ſoviel Rum, daß man täglich zwei bis drei Flaſchen für ein gewöhnliches Maß hält. Auch in den ungeſunden heißen Gegenden von

Afrika können die Europäer ungleich mehr Branntwein vertragen als in ihrem Vaterlande. Dagegen ſollen (nach Bruce) in Arabien und dem angrenzenden heißen Afrika die Liqueure zwar die Verdauung ſtärken, aber den Kopf angreifen, und er räth deshalb vorzugsweiſe den Genuß des ſchwarzen Pfeffers.

Pfeffer, wie anderes heißes Gewürz, wird in manchen heißen Ländern ſo häufig angewendet, daß man auf St.-Lucie die dort ſehr häufige Speiſe des Stockfiſches und geräucherten Fleiſches, in Paraguay den Käſe, in Sierra Leona und Congo alle Speiſen mit rothem ſpaniſchen Pfeffer ganz überſchüttet. Nebſt dem Pfeffer wendet der Abyſſinier die Ochſengalle, der Baniane den Assa foetida an; und in einigen Ländern, wie in den ſüdwärts vom Senegal gelegenen, zeigt ſich ein unnatürlicher Hang zu faulen Fiſchen, aus denen man ſelbſt im öſtlichen Aſien einen Brei oder eine Sauce, Balachian genannt, bereitet, welche den Bewohnern von Pegu, Arrakan, Siam und ſelbſt den Chineſen, gleich unſerm Senf, als ein guter Beiſatz zu Reis und andern Speiſen erſcheint. Auch das Bedürfniß nach Salz wächſt in heißen Erdtheilen. Der kalte Norden bedarf dagegen mehr der fetten Speiſen und liebt rohes Fleiſch.

Als Beweis für den Einfluß der vorherrſchenden Nahrung auf den Charakter der Völker gilt auch die Kühnheit und die zornmüthige Grauſamkeit der vorzugsweiſe fleiſcheſſenden Javaner, ſowie die natürliche Sanftmuth der meiſt vom Pflanzenreich lebenden Inder und Südſee-Inſulaner. Dem Genuß der rohen Kaſtanien und andern

mehligen Speiſen wird (von Cabanis) der Stumpfſinn einiger Völker zugeſchrieben. Arbuthnoth erwähnt Fälle, wo ſich die choleriſche Gemüthsanlage durch häufigen Genuß der Pflanzenſpeiſe gemildert hat.

Die meiſten Köche verſehen es mit den Gemüſen dadurch, daß ſie die Mühe des Blanchirens ſcheuen. Dieſe beſteht bekanntlich darin, daß man die Gemüſe vor dem eigentlichen Kochen mehrere Male mit heißem Waſſer abbrüht: dadurch wird ihnen der wilde, erdige Geſchmack benommen und beſonders, was für die Geſundheit am wichtigſten iſt, die blähende Eigenſchaft. Uebrigens müſſen auch die meiſten Kohl- und Rübenarten, um ſchmackhaft und geſund zu ſein, mit reiner Bouillon gekocht werden, ſogar die jungen Mohrrüben, die aber nie anders genoſſen werden ſollten, als wenn ſie noch ſo klein ſind, wie ein kleiner Kinderfinger. Nur aus den elenden Küchen wagt man, ſie in langen, holzigen, ſaftloſen, viereckig zugeſchnittenen Stücken auf die Tafel zu bringen. Solche Rübe iſt ein gutes Futter zur Gänſemaſt. Eichorien und Eiskraut können nur mit einer Bechamelſauce genoſſen werden; junge Erbſen aus dem Salzwaſſer, ohne das beliebte Einbrennen, blos mit friſcher Butter, die man darin auf dem Teller ſelbſt zerfließen läßt; ebenſo junge Schnittbohnen; Spargelſalat, von dem die Rippen des Blatts zubereitet werden, wie anderer Spargel und Broccoli; aber man kann ſie auch in der ſehr bekannten, weißen Butterſauce ſerviren.

Brot. — Dasjenige, welches wir gut nennen, zeichnet ſich aus durch weiße Farbe, angenehmen Geruch, Wohl-

geſchmack, durch eine poröſe, ſchwammige, lockere Textur. Es iſt aber ein Vorurtheil, daß nur weißes Brot gut ſei, welches durch das Brot der Landbäcker oft ſehr ſchlagend widerlegt wird. Um dieſem Vorurtheile zu huldigen, kam man auf den Kunſtgriff, es zu bleichen, wozu man ſich des Alauns bedient; dadurch wird daſſelbe der Geſundheit nachtheilig. Manche Bäcker wenden auch kohlenſaures Ammoniak an, um aus verdorbenem, feuchtem Mehle weißes, lockeres Brot zu bereiten. Dies iſt nur ſchädlich, wenn das Ammoniak, wie es oft der Fall iſt, Blei enthält. Auch läßt ſich mit Hülfe des ſogenannten blauen Vitriols (ſchwefelſaures Kupfer) aus ſchlechtem Mehle gut ſcheinendes Brot backen, was ſich glücklicherweiſe leicht ermitteln läßt, weil man es nur mit eiſenſaurem Kali behandeln darf, in Folge deſſen das Brot eine rothe Färbung bekommt. Auch hat man ſeit etwa zehn Jahren gefunden, daß im Handel dem Weizenmehl Kartoffelſtärke beigemiſcht iſt. Dies iſt zwar unſchädlich, aber es macht das Brot weniger gut, da der im Mehl enthaltene Kleber nahrhafter als Kartoffelſtärke iſt. Denn von der Menge wie von der Qualität des Klebers hängt die Güte und Lockerheit des Brotes ab. Mehl, welches wenig Kleber und viel Stärkemehl enthält, wird nur ein ſchweres, flaches und dichtes Brot geben.

Univ.-Bibl. München

Wenn ich auch ſchon in der Vorrede über ſchlechtes Brot, beſonders über ſchlechte Semmel, in Deutſchland klagte: ſo gilt dies doch nur beſonders von einem Theile von Nord-Deutſchland. Die wiener Weißbrotbäckerei gilt ſchon lange als die beſte in der Welt; ihr ſchließt ſich die

von München, überhaupt die Süd-Deutſchlands, beſonſonders die der Schweiz an. Die letztere macht darauf Anſpruch, die erſte und älteſte zu ſein und den Wienern neben dem Kaiſergeſchlecht auch die feine Weißbrotbäckerei gebracht zu haben. Daher Schweizerbäckerei überhaupt für alle feinere. Neben andern minder wichtigen Sachen iſt dies Factum auf dem Congreß zu Wien diplomatiſch feſtgeſtellt worden. Die entſcheidenden Richter aus Frankreich, England und Italien, aus welchem Lande nur aus der Blütezeit der venetianiſchen Republik Reminiscenzen hoher Leiſtungen dieſer Kunſt auftauchten — wovon übrigens noch heutzutage Rudera exiſtiren, die mit Wien riviliſiren können, z. B. die Biscotti (nicht etwa Zuckerbiscuit, ſondern ein unnachahmlich fein Gebackenes zum Deſſert zu eſſen) — haben der wiener Weißbäckerei neben dem wiener Gefrorenen von Dänel den europäiſchen Vorrang anerkannt.

Dies veranlaßte einen ſpeculativen Kopf zur Zeit, als neuern Ideen Raum gegeben war, ſich in der Hauptſtadt des allgemeinen Geſchmacks, beſonders der Gaumenkunſt, auf dem Boulevard Bonne Nouvelle, eine wiener Weißbrotbäckerei zu errichten. Die Pariſer, ſtolz darauf, daß ihnen das Gute und Beſte aller Welttheile zugeführt wird, um darüber das eigentliche Sanctus zu ſprechen, den Probeſtempel darauf zu drücken, fanden, daß dies die beſte bonne nouvelle ſei, welche ihnen jemals zugeführt worden. Der Unternehmer — man ſagt, einer jener Congreßdiplomaten habe die Hand dabei im Spiele gehabt —*) fand

*) Mir iſt es wahrſcheinlich, daß es die liebenswürdige Frau eines Diplomaten war, der ſo lange ſeinen Hof in Paris glänzend repräſentirte.

ſeine Speculation ſo richtig, daß er in kurzer Zeit ein wohlhabender Mann wurde, die Bäckerei verkaufte und ſich der Preſſe widmete. Sein Nachfolger wurde reich in noch kürzerer Zeit und iſt jetzt Herrſchaftsbeſitzer. Die Boulangerie Viennoise florirt jetzt in dritter Hand, obwol ihr vis-à-vis die berühmte Pariſer Galette die höchſten nationalen Anſtrengungen macht, mit ihr zu rivaliſiren. Auch erſt, ſeitdem die Wiener Küpfel und Huckauf, nebſt Franzbrodeln, in Paris ſich mit den Wiener Walzern vertraut haben, kennen die Franzoſen, und alſo alle übrigen gebildeten Nationen, feines und gutes Brot und verachten ihr altes, von den Römern überkommenes geſäuertes Weißbrot.

Berühmte Alterthumsforſcher ſuchen vergeblich zu erforſchen, wie das berühmte Weißbrot der Athener zu den Wienern gekommen iſt und ſich dort ſo lange unbekannt und unerkannt hat halten können. Man kann es nur der Verbindung, welche Wien ſtets mit den Griechen direct unterhielt, zuſchreiben. In Paris heißt das beſte Brot Pain Viennois, und alle Bäcker und Patiſſiers, ſelbſt der nicht genug zu rühmende Félix*), verkaufen ihr feinſtes Gebäck unter dieſem Namen, obwol ſie auf der unterſten Seite ihrer Waaren, ſelbſt ihres Brotes, ihren Namen in erhabener Schrift einbacken.

---

*) Der Bäcker Félix wohnt in der Rue Richelieu. Er muß unterſchieden werden von einem ebenſo berühmten Manne ſeines Namens, dem eminenten Paſtetenbäcker Félix, Rue Neuve Vivienne und Paſſage des Panoramas.

In Frankreich bedient man ſich zur Düngung der Getreidefelder, ja der Gärten, ſehr häufig der ſogenannten Poudrette (des Kothpulvers), die wohlfeiler als anderer Dünger und für das Wachsthum der Pflanzen ſehr förderlich iſt. Dieſelbe theilt aber, auch wenn ſie geruchlos zubereitet wird, beſonders den feinſten Gemüſepflanzen, den Erdbeeren und allen Salatpflanzen einen unangenehmen Geſchmack mit. Weniger iſt ſolches der Fall, wenn Zwiebeln, Kohlarten und Wurzelgemüſe damit behandelt werden. In Paris verleugnen die Gärtner durchaus die Poudrette, weil ſie fürchten, ihre Kunden zu verlieren; aber ſie verwenden ſie vielfach. Die Hälfte des Brotes welches in Paris verzehrt wird, iſt aus Früchten gebacken, die mit Poudrette gedüngt ſind, deren Bereitungsweiſe übrigens noch ein Geheimniß iſt. Ich habe einen geiſtreichen Freund, der ein großer Feinſchmecker iſt und allen Früchten herausſchmeckt, womit ſie gedüngt wurden. Man hat gefragt, ob dies ein Glück, ob Der nicht beneidenswerther ſei, der ein Stück Brot, obſchon es ſandig iſt, vergnügt hinunter ſchlucken kann, als der Zärtling, der überall hungern muß, wo er ſeinen Mundkoch nicht bei ſich hat; man hat ſogar behauptet (Juſtus Möſer, in ſeinen „Patriotiſchen Phantaſien"), daß Derjenige die Sphäre ſeines Vergnügens ſehr erweitert, der ſich jenes ſandige Brot wohlſchmecken läßt. Ich kann in ſo engen Grenzen keine Erweiterung finden. Mein eben erwähnter Freund — und ich theile ganz dieſe Anſicht — würde ſich für den Mangel des Geſchmacks bedanken, auch bietet wohl unbedingt der feinſte Geſchmack die größte Mannichfaltigkeit der Genüſſe dar,

und es kann nicht Vorzug ſein, keinen oder einen geringen Grad von Geſchmack zu beſitzen.

Die vorzüglichſten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde, die man auch in allen großen Städten in- und außerhalb Europa findet, kommen aus Graubünden. Dort haben die Leute, die wir von Mexico bis Petersburg in grauen Jacken und weißen Schürzen ſehen, große Steinpaläſte. Man ſollte glauben, in Samaden und St.-Maurice wachſen nichts als Baumkuchen; aber dort wohnen die Zuckerbäcker ohne ihre Waare. Durch die allgemeine oft brüderliche Verbindung dieſer Zuckerbäcker waren ſie — vor der Einrichtung der Telegraphen und Eiſenbahnen — oft im Stande, die ſicherſten Nachrichten ſchnell, mitunter ſchneller wie die Regierungen, zu erhalten. Die Zuckerbäcker in Warſchau wußten ſehr zeitig den Tod des Kaiſers Alexander. Nun hatte ein ſchleſiſcher Zuckerbäcker den Auftrag, mehrere hundert Faſanen nach Warſchau zu liefern. Der warſchauer Zuckerbäcker ſah ein, daß die Feſtlichkeiten der Carnevals abbeſtellt werden würden; er gab alſo eilig nach Breslau Contreordre und von hier bekam Joſty dieſe Nachricht. Zwar hatte der Großfürſt Konſtantin ſogleich, als er die Todesnachricht ſeines Bruders erfuhr, den preußiſchen Reſidenten kommen laſſen, um ihm die wichtige Nachricht mitzutheilen, der ſie dem Oberpräſidenten in Poſen zuſendete. Von hier brachte der Oberpoſtmeiſter, ein großer Gourmand, der wegen der Auſtern gern nach Berlin ging, ſie dem Könige. Dieſer war aber in Potsdam und kam eben nach Berlin zurück, als der

Poſtmeiſter nach Potsdam kam, kurz Joſty erhielt die Nachricht früher als der König.

Das Mehl finden wir in dem Samen der Pflanzen, in einigen Gräſern, Schotengewächſen, im Mark einiger Palmen und in einigen Knollengewächſen. Das rohe Mehl nährt ſtark und dauerhaft; allein es erfordert einen ſehr ſtarken Magen. Noch weniger ſind freilich Pfannkuchen und Mehlbrei zu überwinden. Die Mühle zerſtört die gröbſten Theile des Korns; endlich thun das Salz und die durch ein Ferment bewirkte Gährung das Beſte. Man hat ein ſaures Ferment, den Sauerteig, der dem Mehl zugeſetzt wird, und ein ſüßes, die Bierhefen, die aber die Subſtanz des Mehls nicht mit der Energie aufſchließen wie der Sauerteig. Zuletzt wird der Teig gebacken, durch die Einwirkung des Feuers von ſeinem überflüſſigen Waſſer befreit und der Gährung ein Ende gemacht. Durch dieſe Zubereitung erhalten wir das zarte, geſunde und lockere Brot, das von der Wiege bis an das Grab unſere tägliche Speiſe iſt, ohne uns zum Ekel zu werden. Dasjenige Mehl, welches leicht in Gährung übergeht, iſt zur Bereitung des Brots am beſten. Weizen- und Roggenmehl gähren leicht; das von Hafer und Gerſte ſchwerer. Das Weizenbrot iſt ſüßer und weißer, nährt ſtärker und erzeugt die wenigſte Säure im Magen. In England kennt man kein anderes Brot als Weizenbrot und ein Bettler würde die Gabe von einem Stück Schwarzbrot nicht nur verſchmähen, ſondern als einen Schimpf betrachten. In Schottland aber ißt man ſelbſt Haferbrot. Der Dr. Johnſon hatte daher die Bosheit, in der erſten Ausgabe

ſeines engliſchen Wörterbuchs den Hafer in der Art zu definiren, daß derſelbe in England ein Nahrungsmittel für die Pferde und in Schottland eins für die Menſchen ſei.

Macaroni werden von feinſtem Mehl, und am beſten nur in Neapel bereitet. Man hat ſehr verſchiedene Arten. Die eigentlichen Macaroni und die Laſagnetti ſind die gewöhnlichſten; nächſtdem die Vermicelli, Fidelini, Stellette u. ſ. w., welche feinere Sorten ſind. Die beſten werden im Flecken Torre dell'Annunciata am Fuße des Veſuv gemacht. Sie beſtehen aus einer Getreideart, die man in Italien Segarolla nennt, welche aus Sicilien und der Levante kommt.

Reis iſt nahrhaft*), geſund und leicht zu verdauen. In Deutſchland wird er faſt ohne Ausnahme zu ſehr zerkocht und verliert dadurch den Wohlgeſchmack und die nährenden Kräfte. Soll ſich der Reis lange halten, ſo muß er noch recht ſorgfältig im Ofen, oder noch beſſer im wärmſten Sonnenſchein ausgetrocknet werden. Der beſte Reis iſt der japaniſche, er kommt aber ſelten zu uns; den meiſten erhalten wir aus Amerika. Die in Europa bekannte beſte Reisſorte iſt die, welche in der Ebene zwiſchen Mantua, Verona bis nach Rovigo, in den Niederungen und Sümpfen des Po, gebaut wird. Sie iſt gleichſam eine höhere Potenz des ſo gerühmten caroliniſchen. Dieſer Reis iſt un-

*) Der Reis iſt nahrhafter als der Weizen, denn jener hält 85 Procent Stärke, 3½ Kleber, 4 Pflanzenfaſer, der Weizen nur 71 Procent Stärke, 10 Kleber; der Roggen ſogar nur 61 Procent Stärke, 12 Kleber, 6 Pflanzenfaſer u. ſ. w.

gemein nahrhaft und blutmachend, wird aber bei der Aufbewahrung im zweiten Jahre leicht ſauer.

Reis iſt dem Indier ebenſo unentbehrlich, wie uns das Getreide. Reiche und Arme halten ſelten eine Mahlzeit ohne Reis, den ſie als Brot und auf ſehr viele Arten zubereiten. Aus geſchrotenen Reiskörnern macht man das feinſte Mehl, Reisblume genannt. Auch in Nürnberg verfertigt man ein ſehr feines Mehl davon. Das ſtarke geiſtige Getränk, den Arrak, gewinnt man ebenfalls von dieſem Gewächs.

In China wird wol am meiſten Reis gegeſſen. Deshalb wird das Wort Reis (Fan) bei allen Arten von Speiſen angewendet, wie das Wort Brot bei uns. Ein Mahl heißt bei den Chineſen Tſche-Fan, wörtlich Reis-Eſſen; das Frühſtück Tſaa-Fan, d. i. der Morgen-Reis, und das Abendbrot Quam-Fan, Abend-Reis.

Die Anpflanzung von Reis iſt gefährlich, weil man ihn nach der Ausſaat viele Wochen lang unter Waſſer ſetzen muß, wodurch ſo giftige Dünſte aufſteigen, daß die benachbarten Bewohner in große Gefahr kommen. Im Italien iſt verordnet, daß man den Reis mindeſtens eine halbe Stunde von den Städten entfernt anpflanze. Im Tortoniſchen, wo der Reis häufig gepflanzt wird, haben die Bewohner eine wahre Todtenfarbe. Aus gleichen Gründen gingen einige der erſten ſpaniſchen Colonien in Amerika zu Grunde. Der Boden war vor Ankunft der Spanier dürr. Da ſie aber für die Zuckerpflänzen anfingen den Boden zu bewäſſern, entſtanden ſehr ſchlimme Dünſte und die Menſchen verfielen in Kacherien und Waſſerſucht.

Der Türken Lieblingsſpeiſe, der Pilau, beſteht aus Reis, zu dem man doppelt ſoviel Waſſer als Reis nimmt. Man läßt aber das Waſſer zuerſt aufwallen, ehe man den Reis hinzuthut und den Topf bedeckt. Iſt der Reis weich gekocht, dann thut man geſchmolzene Butter hinzu, und nun wird das Gericht noch fünf Minuten über dem Feuer gelaſſen und ſtark mit Pfeffer beſtreut. Wohlhabende Leute richten den Pilau mit Schöpſenfleiſch zu und kochen ihn mit Roſinen.

Hülſenfrüchte nähren ſtark, aber ihre Subſtanz iſt gröber und weniger ſubtiliſirt als die des Getreides; auch führen ſie Schärfe mit ſich und ſind blähender Natur. Die Samen der meiſten Hülſenfrüchte enthalten einen reichen Antheil von Stärke, verbunden mit Pflanzenkleber und gummiartigen, ſtickſtoffhaltigen Subſtanzen. In unſern Bohnen (Phaseolus communis) beträgt die Stärke über 42, der Kleber 18 Procent, während die Saubohnen 34 Procent Stärke nnd 11 Procent Kleber in ſich führen. Die Erbſen enthalten 14 Procent Kleber, 32 Procent Stärke, faſt 2 Procent Eiweiß und etwas Zucker und ſo ſcheinen die meiſten Hülſenfrüchte der Miſchung des thieriſchen Fleiſches noch näher zu ſtehen als die Gräſer.

Erbſen. — Die zahlreichen Varietäten dieſes vortrefflichen Gemüſes zerfallen in zwei Hauptabtheilungen: in die Erbſen, von denen man nur die Kerne, und in die ſogenannten Goulus, von denen man Schoten und Kerne genießt. Berühmt ſind die kleinen pariſer Erbſen durch ihre Frühzeitigkeit und Vortrefflichkeit, wie die von Auvergne. Die beſten von allen Zuckererbſen ſind die

sans parchemin blanc à grands cosses. Eine neuere und wie ſchon der Name zeigt engliſche Erfindung iſt die Victoria-Erbſe. Sie macht den Engländern die größte Ehre, mag ſie durch irgend eine Procedur hervorgebracht (was ich nicht glaube, da ſie nicht ausartet, wenn man ſie bei uns zieht) oder irgendwo entdeckt ſein. Sie bleibt, auch wenn ſie ganz reif iſt, von ſchöner grüner Farbe, wie die ganz jung getrockneten, und liefert ein ſehr zart ſchmeckendes Purée.

Je früher man die Erbſen ſäet, deſto weniger hat man von Mehlthau zu befürchten, und je dünner man ſie ſäet, deſto mehr iſt man vor dem Ausarten geſichert, auch ſollen dick geſäete Erbſen nicht recht weich kochen. Von den Gartenerbſen kennt man die Früherbſen, die man faſt zu jeder Zeit legen kann, da ihnen die Nachtfröſte nicht ſchaden. Alle Gartenerbſen ſind, wenn noch jung, ein gutes Eſſen. Schwerer ſind die Felderbſen, die überdies einen ſchlechten Nahrungsſaft enthalten. Die grauen Erbſen ſind die ſchwerverdaulichſten. Die Erbſen werden entweder grün, oder getrocknet, oder mit Salz gegeſſen. Eine nur dem deutſchen Namen nach verwandte Gattung, die Kichererbſe, welche im Orient wild wächſt, gibt beſſer Viehfutter als menſchliche Nahrung.

Die Bohnen ſind unter allen Hülſenfrüchten diejenigen, welche durch die Cultur am meiſten variiren; faſt jede Gegend hat eine ihr eigenthümliche Sorte, die ausartet, ſobald ſie irgend anderswo angebaut wird. Einige ſind Stangenbohnen, andere Zwergbohnen, einige ſtehen zwiſchen beiden in der Mitte. Von einigen ißt man nur die Kerne, von

andern die Schoten; von den ſogenannten Mange-tout ißt man beides, bis ſie beinahe reif ſind.

In Frankreich nennt man unſere gewöhnliche, flache, weiße Bohne: Bohne von Soiſſons; denn an dieſem Orte gedeiht ſie allerdings am ausgezeichnetſten. Reichtragender, groß und breit, vielleicht die beſte aller Bohnen iſt die Sabre. Die ſogenannte Prudhomme, graulichweiß, oval und klein, iſt eine der vorzüglichſten Mange-tout-Arten, wie die ſehr reich tragende von Prag. Die Haricot d'Algér iſt eine neue treffliche, ganz ſchwarze Bohne. Die amerikaniſche Zwergbohne hat viele Varietäten, welche ſich ſämmtlich durch längliche Bohnen auszeichnen und nur grün verſpeiſt werden. Die belgiſchen ſind ſehr klein und die frühzeitigſten von allen. Die Zwergbohnen von Canada ſind in jedem Alter von ausgezeichneter Güte. In der neueſten „Revue horticole" wird eine Spielart der Bohne von großer Vortrefflichkeit empfohlen, deren Samen Herr Maſſon aus Rußland nach Paris gebracht hat, und die unter dem Namen Haricot délicieux, Butterbohne, bekannt iſt.

Linſen ſind ſchwerer zu verdauen als die Erbſen, und ihr Genuß ſoll ſogar dem Vieh nachtheilig ſein. Sie enthalten ſiebenunddreißig Procent Kleber und dreiunddreißig Procent Stärke.

Kartoffeln nähren weniger als Hülſenfrüchte, denn ſie enthalten fünfundſiebenzig Procent Waſſer, nur funfzehn Procent Stärke und ſieben Procent Faſerſtoff. Sie ſind leicht verdaulich und die Hauptnahrung von Millionenvon Menſchen. Sie ſind uns freilich Das, was dem Pferde das Heu iſt,

beiden ſchwellt davon der Leib auf. Dr. Meckel, der die berühmte Mager:ſammlung anlegte, bemerkte, daß in den Ländern, wo viele Kartoffeln gegeſſen werden, die Magen am ausgedehnteſten ſind. Nord-Deutſchland iſt der Magen der Jungfrau Europa: der nord-deutſche Magen iſt, nach Meckel, von ſehr bedeutendem Umfang.

Von den Gartenkartoffeln ſind die beſten Frühkartoffeln: die niedrige frühe, die Marjolin, (Kidney early der Engländer), das Kleinauge, (Pink eye) die Schaw, der Damenfinger, die zarte frühe, und auch die belgiſche Kartoffel, die beſte von allen, läßt ſich den Frühkartoffeln anreihen. Wer den ganzen Winter gute Kartoffeln haben will, muß die holländiſche ſogenannte Ochſenzunge, die pariſer violette und die belgiſche Ziegenkartoffel, welche alle gleich gut ſind, ſorgfältig cultiviren. Die größten Freunde von friſchen Kartoffeln ſind unſtreitig die Engländer. Sie legen ein beſonderes Gewicht darauf, daß die Kartoffeln friſch aus der Erde kommen, kurz zuvor ehe ſie zubereitet werden.

Wurzeln wachſen unter der Erde, ohne Luft und Licht haben keine Ausdünſtung als durch die Blätter, und enthalten grobe, wenig durchgearbeitete Säfte. Die ſüßen und ſüßbitterlichen dienen vorzugsweiſe zur Ernährung; die ſcharfen und balſamiſchen zum Gewürz, als Zuſatz und Verbeſſerungsmittel anderer Speiſen. Süße Wurzeln geben eine leicht verdauliche Nahrung.

Carotten, Möhren, gelbe Rüben nehmen unter den Wurzelgewächſen, ſowol wegen ihres angenehmen Geſchmacks, als weil ſie ein ausgezeichnetes, geſundes Nah-

rungsmittel ſind, den erſten Platz ein. Sie enthalten gegen acht Procent Rohzucker. Es gibt viele Varietäten, die beſte iſt die kurze holländiſche Rübe. Keine Pflanze läßt ſich durch Cultur, durch Boden und Klima ſo zu den verſchiedenſten Spielarten abändern. Vier bis fünf beſtändige Sorten ausgenommen, verändern ſich die übrigen alle, wenn ſie von einer Gegend in die andere verpflanzt werden, ſo ſehr, daß ſie nicht mehr erkannt werden. Als echte Sorten kann man nur die Rübe aus der Pfalz, mit roſenrothem Kopf, die ſchwarze elſaſſer, die graue franzöſiſche von Marigny, die gelbe der Holländer, die lange amerikaniſche, die Turnips und die limouſiner Rübe betrachten. Die übrigen Rübenſorten ſind, ſtreng genommen, nicht einmal Untervarietäten; ſie ſind nur zufällige Abänderungen in Folge des Standorts oder der Cultur. Mit Recht gibt man ihnen daher gewöhnlich ihren Namen von dem Orte, wo ſie vorzugsweiſe gedeihen. Die in den Vogeſen wachſende und die violette aus Spanien ſind die vorzüglichſten.

Die rothen Möhren haben in der Regel einen ſtärkern Geſchmack als die gelben und die weißen, und ſind bei den Köchen wegen ihrer Farbe beliebter, aber die hochgelbe Möhre von Achicourt bei Arras iſt die beſte von allen Möhren. Die violette iſt ungemein ſüß und erreicht einen merkwürdigen Umfang; aber ſie hält ſich nicht beſonders im Winter und ſchießt gern, beſonders wenn ſie frühzeitig geſäet iſt. Die Möhren ſind geſund, ſüß, leicht verdaulich. Die rothen Carotten ſind im Sommer am beſten; denn zum Wintergebrauche eignen ſie ſich nicht,

weil sie, älter geworden, einen schlechten Geschmack bekommen.

Rüben sind nicht so süß, sondern bitterlich von Geschmack. Die großen, wässerigen, holzigen Rüben verdienen nur als treffliches Viehfutter Lob, weil ihr Geschmack sich sowol dem Fleische als der Milch mittheilt. Die Winterrüben werden im Herbst, wenn sie gut ausgewachsen sind, im Keller, oder an einen andern frostfreien Orte schichtweise im Sande aufbewahrt. Je trockener sie liegen, desto länger halten sie sich; auch muß das Kraut nicht ganz abgeschnitten werden, sondern nur die großen und gelben Blätter. Die Wurzeln des rothen Mangolds haben eine mit den Möhren verwandte Beschaffenheit; durch Essig bekommen sie kühlende Kraft und verlieren ihre fade Flüssigkeit. Im Alter werden sie holzig. Es wäre aber sehr zu wünschen, daß die Cultur des Mangolds allgemeiner würde; denn der sogenannte Rippenmangold ist ein gesundes und angenehmes Nahrungsmittel, sodaß er in England der Spargel der Armen genannt wird.

„Es ist hier ein Kerl", sagte ein englischer Advocat zu einem Richter, „der beschuldigt wird, Rüben gestohlen zu haben; welche Acte läßt sich wol auf ihn anwenden?" „Ich weiß es in der That nicht", versetzte der Richter. — „Aber meinen Sie nicht die Holzacte?" — „Allerdings, wenn die Rüben zähe und holzig waren."

Kohl ist vorzugsweise ein europäisches Gemüse, alle andern stammen im Vergleich mit demselben erst aus der neuern Zeit. Bekanntlich hatte Rom vier Jahrhunderte lang keinen Arzt. Während dieser Zeit war Kohl

das Universalmittel gegen alles Wehe, und es scheint nicht, daß damals mehr Kranke gestorben sind, als wenn in der Hauptstadt der Welt Doctoren und Apotheker in Menge gewesen wären. Der Kohl gibt sich tausend Phantasien der Kochkunst hin; mit Unrecht wird er eine vulgäre Speise genannt. Von allen Kohlsorten hat man ebenso viel Gutes wie Böses gesagt. Freilich ist er Schwachen, Reconvalescenten und Hypochondristen nicht zu empfehlen, aber er ist für stärkere Magen eine vortreffliche Speise. Die Aerzte sind ihm in der Regel nicht hold. Es fragt sich, ob es aus Brotneid ist, weil er ihre Entbehrlichkeit fast durch ein halbes Jahrtausend bewiesen hat. Die zahlreichen Gemüsesorten, mit denen der Gartenbau nach und nach bereichert worden, haben dem Kohl nichts von seiner Geltung geraubt; noch jetzt nimmt derselbe den ersten Rang unter den Küchengewächsen ein, schon weil er immer, billig und in Menge zu haben ist.

Von der unendlichen Menge der Kohlarten nenne ich folgende:

1) Kopfkohl. — Dazu gehört der Zuckerhut mit gelblichgrünen Blättern, der zart und sehr gut ist, sowie das Ochsenherz, das dem Weißkraut nahe verwandt und wegen seiner Vorzüglichkeit sehr in Gebrauch ist. Von Weißkraut ist das aus dem Elsaß, auch unter dem Namen strasburger Kraut (Sauerkraut) mit Recht beliebt, wie das pommersche mit regelmäßig kegelförmigem Kopfe, das auch zur Bereitung von Sauerkraut verwendet wird.

2) Mailändische Kohlarten sind zarter als die

vorigen und auch nicht dem fatalen Moſchusgeſchmack ſo ſehr als jene unterworfen. In Frankreich hat man vorzugsweiſe zwei Sorten davon, den gemeinen mailändiſchen mit kleinen Köpfen und ſehr runzlichen Blättern, (ſein Hauptvorzug iſt, daß er ſelbſt bei einem Froſt von mehrern Graden noch fortwächſt), die andere Sorte iſt der ſogenannte deutſche Krauskohl, Milan de vertus, der in der Mitte zwiſchen den eigentlichen Kraus- und Kopfkohlſorten ſteht, aber delicater als beide iſt. Hierher gehört auch der brüſſeler Kohl (Roſenkohl), der mit Recht von Jahr zu Jahr mehr Raum in guten Gemüſegärten findet, wie auch der ruſſiſche Kohl, der ſehr zart und in jeder Hinſicht vortrefflich iſt.

3) Der Grünkohl und Braunkohl, welche der Kälte gut widerſtehen und keine Köpfe bilden; der von Neapel hat einen niedrigen Stengel. Der Palmkohl, ſo genannt, weil ſeine gekräuſelten Blätter am Stengel ſehr elegant ausſehen, iſt, wie der vorige, aus Italien und ſehr zärtlich gegen den Froſt.

4) Kohlrüben und Kohlrabi kommen mit den dichtern, aber mehr nährenden und weniger blähenden Rüben überein. Halbgewachſene Kohlrabi gehören aber unter die edlern Gemüſe, wenn man ſie gut begoſſen hatte.

5) Blumenkohl verdient unter alle den mannichfaltigen Kohlarten den erſten Rang. Im Frühling und Herbſt gedeiht er aber beſſer als im heißen Sommer. Es gibt wenig Gemüſe, die ein ſo geſundes Nahrungsmittel ſind als der Blumenkohl. Schlechte Gärtner lieben ihn nicht, weil ſie ihn nicht zu ziehen verſtehen und er mehr Mühe

und Sorgfalt erfordert als anderes Gemüse. Man unterscheidet drei Hauptvarietäten: den zarten, halb harten und harten. Die berühmten Blumenkohlsorten von Malta, Cypern, England und Holland gehören einer dieser drei Varietäten an, unterscheiden sich aber wenig durch charakteristische Merkmale. Der Broccolo ist mit dem Blumenkohl nahe verwandt, doch noch vorzüglicher; denn er ist zarter und treibt größere Köpfe. Aus Italien zu uns gekommen, will er Schutz gegen unsere nordische Kälte und die wärmste Lage im Garten haben. Seine Hauptvarietäten sind der weiße, violette und der frühe zwergviolette; die beiden ersten sind die vorzüglichern.

In Süd-Amerika hat man Palmenkohl, den die schöne Oreodoxa, Areca oleracea liefert, der ein sehr beliebtes Gemüse ist; freilich kostet eine ganz mäßige Portion jedesmal einer Palme das Leben, weil sie umgehauen werden muß, um den eßbaren Theil, der in Form eines compacten, cylindrischen Körpers zwischen den Wedelscheiden liegt, zu erhalten, der aber den feinsten europäischen Gemüsen in nichts nachsteht und dem Spargel an Geschmack verwandt ist.

Cichorien haben einen mehr bittern Geschmack und ein seifenartiges Wesen, welches Stockungen zertheilt, die Eingeweide aufschließt und bei hypochondrischen, melancholischen und andern schwarzgalligen Krankheiten von ausgezeichneter Wirkung ist. Leider ist diese Pflanze wenig cultivirt, obgleich sie sich sehr dazu eignet, wie neuere Varietäten beweisen, besonders eine von dem berühmten pariser Samenhändler Vacquin erzielte. Die Cichorie wird im

Herbſt, ehe es friert, aus der Erde genommen, aber erſt nachdem vier Wochen lang die Blätter eines Stockes an der Spitze zuſammengebunden worden ſind, wodurch ſie die ſchöne Weiße mit goldgelben Spitzen erhält; dann wird ſie im Keller verwahrt. Erſt gegen Weihnachten bekommt ſie ihren ſüßen Geſchmack.

Spargel. — Man unterſcheidet zwei Hauptvarietäten: den grünen oder gewöhnlichen und den dicken violetten, ſogenannten holländiſchen Spargel. Die berühmteſten Spargelorte ſind Marchiennes, Beſançon, Darmſtadt, einige Gegenden von Polen und ganz beſonders Ulm, wo der Spargel zeitig, violett und ſehr dick iſt, ähnlich dem von Gent, aber beiweitem ſchmackhafter. Im Departement der Meuſe ſtürzt man, ſobald der Spargel aus der Erde kommt eine Bouteille darüber. Der Spargel wächſt alsdann bis hinauf zu dem Boden der Flaſche, beugt ſich dort um, ſteigt wieder hinab, und fährt ſo fort, bis die ganze Flaſche ausgefüllt iſt. Zwei ſolche Spargeltriebe geben eine ganze Schüſſel voll; und was ſie beſonders empfiehlt, iſt, daß ſie ſehr zart und wohlſchmeckend ſind.

Es iſt ein arger und weitverbreiteter Irrthum, daß der Spargel, wenn er nur zwei Stunden lang über der Erde und noch nicht ausgeſtochen iſt, nichts mehr taugt. Beklagenswerth iſt der Gourmet — einem Gourmand iſt ſo etwas gleichgültig; dieſem ſind die großen, dicken, weichen und blaſſen die liebſten, beſonders wenn es recht viele ſind — der noch nie einen Spargel aß, welchen die Sonne geküßt hat! Nur durch den Blick der allbelebenden Sonne erhält

der Spargel das ihm eigenthümliche Aroma und die gerühmten und bewährten Eigenschaften. Ein Gastrosoph ißt ihn nie anders, als wenn die Spitze ein bis zwei Zoll bläulich grün ist; so wird er in Frankreich und Italien genossen. In diesem Falle kann man freilich nur die Spitzen essen, der Rest ist faserig und hart; aber dies spricht eben für den Gourmet, und der Gastrosoph findet es aus einem sichern Gesichtspunkte gerechtfertigt. Es gehört oft ein großer Apparat der Natur dazu, um dem gebildeten Menschen einen Mundvoll Nahrung zuzuführen.

Spargel und Nachtigallengesang fallen in dieselbe Zeit. Ein Greis, den aber die Gourmandise nicht verlassen hatte, sagte mir, daß der größte Vorzug des Spargels sei, daß er keine Knochen habe, also keine Zähne zur Verarbeitung bedürfe. Ein großer sehr reicher Verehrer dieses Gemüses, der sehr viel darauf wendete, um vortrefflichsten Spargel zu ziehen, fand ein Gericht Spargel an meinem Tische so gut, daß er mich bat, ihm die Quelle anzugeben, wo ich ihn her habe. Der Spargel war aus seinem eigenen Garten und der Gärtner verkaufte, etwas nicht Seltenes, die besten Exemplare für schweres Geld, und das ist noch nicht das Schlimmste, was von dieser Seite geschehen kann. Wenn aber die edelsten Früchte gekniffen, zerdrückt, gequetscht und zerstoßen vom Gärtner kommen: dann, und dann erst ist es Zeit, dem Unwesen ein Ziel zu setzen.

Die schlechtesten Spargel habe ich in England gegessen, wie denn die Engländer überhaupt keine Freunde von Gemüsen sind, auch sie selten zu bereiten verstehen. Börne erzählt von einer englischen Küche in Paris

ganz anmuthig und gewiß wahr: „Dann folgten Gemüſe, woran, wie an hetruskiſchen Vaſengefäßen, nur die erſten naiven Regeln der Kunſt ſich ausſprachen. Es war nicht ſauer, nicht ſüß, nicht geſchmolzen, und drang Niemandem einen vielleicht unwillkommenen Geſchmack auf."

Rhabarber iſt die einzige Pflanze die in England im Großen gebaut und ebenſo allgemein gegeſſen wird. Die ſaftreichen Blattrippen und Blattſtiele werden büſchelweiſe zu Markte gebracht und meiſt zu Verzierungen aller möglichen Torten verwendet. Man bereitet auch ein vortreffliches Confect daraus. Das in neuern Zeiten unter dem Namen von Tartreum ſo vorzüglich geprieſene Gemüſe iſt nichts Anderes als das Blatt einer Rhabarber-Varietät. Der auſtraliſche Rhabarber hat größere Blätter und iſt ein Lieblingsgemüſe in Oſtindien, aus dem man auch einen köſtlichen Syrup gewinnt.

Der Halm des Bambus ſchießt in einer einzigen Regenzeit zu der völligen Höhe, die er erreichen kann, verholzt nur in den folgenden Jahren und treibt Seitenzweige ohne zu wachſen. Der junge Sprößling iſt wie der des Spargels genießbar. Warum läßt man dieſe Spargelſorte noch nicht von den Philippinen, von Oſtindien in hermetiſch verſchloſſenen Blechbüchſen kommen, oder in Eſſig gelegt als Salat? Von den jungen Sproſſen unten am Stamme macht man köſtlichen Confect, Aſchiar genannt, womit die Chineſen einen ſtarken Handel treiben; er iſt magenſtärkend. Der ſüße Saft, welcher, ſolange das Rohr jung iſt, bei den Knoten von ſelbſt hervorquillt

und an der Sonne erhärtet, wird gesammelt und unter dem Namen Tabaschir als Zucker verkauft.

Rettig ist scharf, schwer zu verdauen und hat eine reizende Kraft. Die Radieschen sind eine Spielart davon; sie sind zarter und von angenehmerm Geschmack. Die verschiedenen Radiessorten oder Monatrettige zerfallen in zwei natürliche Abtheilungen, deren eine die Radieschen in der Form von runden Rübchen begreift, die andere die langen Monatrettige. Die Hauptsorten von diesen sind: die bekannte rosenrothe, die weiße, die frühe holländische, der halb lange rothe von Metz und der wiener Rettig. Der rosenrothe ist unstreitig der beliebteste. Der Meerettig aber ist etwas ganz Anderes. Seine Wurzel ist lang, außen blaßgelb und inwendig weiß; sie hat einen beißenden Geschmack, der Vielen angenehm ist. Die Wurzel wird gerieben, mit Essig angemacht, und als eine Art Senf auf den Tisch gegeben.

Zwiebeln und Knoblauch sind Völkern sehr nöthig, die wenig Fleisch genießen. Die Zwiebel ist eine der wichtigsten Pflanzen unter den Gemüsewurzeln. Sie hat zahlreiche Varietäten: die beste ist wol die dunkelrothe; auch hat die spanische, schwefelgelbliche, einen milden Geruch, zartes Fleisch und süßen Geschmack. Die Zwiebel, die aus heißen Ländern gekommen ist, hat bei uns etwas Herbes und wird daher hier meist nur an Ragouts, Saucen und zum Spicken verwendet. In Süd-Europa ist sie größer, wird häufig als Gemüse genossen und fast allgemein schmackhaft bereitet.

Bei uns herrscht ein großes Vorurtheil gegen die Zwie-

bel, dies verdient aber nur unſere gewöhnliche Bereitung, nicht die Frucht. Dieſe kann auch bei uns ein köſtliches Gemüſe abgeben, wenn ſie gut zubereitet wird. Sie wird glacirt genoſſen. Zu dem Glacé, welches vorzüglich aus der Oberſchale des in Burgunder gekochten Schinkens, mit der nöthigen Portion Conſommé bereitet wird, ſetzt man noch hinlänglich Zucker zu. Man kann ſich kaum etwas Lieblicheres, Anreizenderes und Gewürzhafteres denken.

Horaz (in dem Epoden, dritte Ode) ſetzt den Zwiebeln das würdigſte Denkmal. Die Aegypter waren die größten Freunde davon. Bei Erbauung der Pyramide des Cheops aßen ſie für 1600 Talente (für mehr als zwei Millionen Thaler) Zwiebeln. Aber die griechiſchen und ägyptiſchen Zwiebeln waren auch ſo ſüß, daß ſie von den Alten als Leckerbiſſen betrachtet wurden. Und doch wollte Sokrates, an Xenophon's bekanntem Gaſtmahle Theil nehmend, keine auf der Tafel leiden. Er ſagte: Wenn Einer ſich zum Gefecht anſchickt, ſo thut er wohl daran, Zwiebeln zu eſſen, ſowie einige die Hähne mit Knoblauch futtern, um ſie zum Kampfe zu ermuntern. — Perſius, in ſeinen Satiren, nennt die Zwiebel ein Gericht für Geizhälſe:

Und hat er dann die ſchalenreiche Zwiebel
Mit Salz verſchluckt, und ſich den Mehlbrei, der
Sonſt nur die Sklaven futtert, eingerührt,
Sein Mahl mit zähen Eſſighefen krönt.

In einem verloren gegangenen Schauſpiel verſchmäht Hercules dieſelben. Er ſagt (Athenäus 2. Buch, 23. Cap.), ob man ſie heiß oder kalt, oder zwiſchen Beidem eſſen muß, iſt für ſie ein wichtigerer Gegenſtand der Unter-

haltung als die Zerſtörung von Troja. Ich bin aber nicht gekommen um die Stengel des Silphium, nicht um jene profanen, bittern Gerichte, nicht um Zwiebeln. Ich eſſe zuvörderſt, um mich zu nähren, dann um mich zu kräftigen, und ich will, daß Alles, was ich eſſe, geſund ſei. Ein großes und tüchtiges Stück Rindfleiſch, drei gut gebratene Spanferkel u. ſ. w. — Ein deſto größerer Freund von Knoblauch und Zwiebeln war Heinrich IV., dem ſchon unmittelbar nach der Geburt, nach alter Sitte in Bearn, Knoblauch auf die Lippen geſtrichen wurde. Ein Gebrauch, dem ſeither alle Bourbons folgten. Bei der Geburt des Herzogs von Bordeaux ſang mit Anſpielung auf dieſen Gebrauch, ein Dichter:

C'est l'ail qui pénétra d'un courage sublime
Le jeune coeur du grand Henri;
Il partage sa gloire, et ce roi magnanime
Dut à l'ail la palme d'Ivry.
On vit l'ail présider à l'heureuse naissance
De son auguste petit-fils.
L'ail aime les Bourbons. L'ail est cher à la France,
L'ail est le compagnon des lis.

Die Botanik iſt, wegen der Verwandtſchaft beider Geſchlechter, hierin mit dem Dichter einverſtanden.

Lotos iſt ein Gewächs, das mit unſerm Klee verwandt iſt; es gibt aber auch einen Baum dieſes Namens, der kleine, dattelartige, ſüße Früchte gibt, aus denen man Wein, wie aus den Wurzeln eine Art Brot bereitet. Endlich gibt es auch eine ägyptiſche Pflanze dieſes Namens, eine Art Waſſerlilie, die im ganzen Morgenlande ſehr bekannt und auch eßbar iſt. Schon nach Herodot iſt die

Wurzel des Lotos eßbar und süß und beinahe so groß wie ein Apfel. Es gibt auch noch in Aegypten andere Waſſerlilien; denn dazu gehört der ägyptiſche Lotos, den Roſen ähnlich, die im Nil wachſen. Ihre Frucht, die in einem runden Kelche ſitzt, hat eine Menge eßbarer Körner, groß wie ein Olivenkern; man ißt ſie friſch und getrocknet.

Der Baum, nicht die Waſſerlilie, oder das niedrige Gewächs, iſt der, von dem die homeriſchen Lotophagen den Namen haben, eine Völkerſchaft an der nordafrikaniſchen Küſte, wo dieſer Baum noch gegenwärtig wächſt. Nach Homer waren die Früchte dieſes Baumes ſo angenehm, daß man über ihrem Genuß Alles vergaß, ſelbſt das Vaterland.

Kräuter geben wenig Nahrung, ſind feucht und wäſſerig. Man ißt ſie mit allerlei Gewürzen, Eſſig, Ingwer, Pfeffer, Salz, um ihren faden Geſchmack zu verbeſſern und ihre Verdauung zu erleichtern. Man muß das Waſſer bei ihrer Zubereitung nicht abgießen, weil es den größten Theil ihrer nährenden Subſtanz enthält. Nach ihrem Genuß ſoll man kein Bier trinken, welches ſie in Gährung ſetzen würde. Sie kühlen, feuchten an und verdünnen das Blut, erzeugen wenig Galle und befördern den Schlaf. Für hitzige und trockene, für vollblütige und gallige Conſtitutionen ſind ſie eine gute Speiſe.

Hierunter will ich natürlich nicht die Gewürzkräuter begriffen haben, auf welche das eben Geſagte nicht paſſen kann; wogegen jene mit Gewürz, als Eſtragon, Thymian — das unentbehrliche Ingrediens alles getrüffelten Geflügels — Kreſſe, Raute u. ſ. w. genoſſen werden ſollen.

Vorzüglich aber mit dem Liebesapfel (Tomate). Dies ist eine Frucht, die wol unmittelbar aus dem Paradiese zu uns gekommen sein muß und wenn sie nicht die hesperidischen Aepfel bedeutet, gewiß der Apfel gewesen ist, den Paris der Venus bot, sehr wahrscheinlich auch der, welchen die Schlange zur Verlockung der Eva anwendete. Wer auch nur die Liebes-Apfel-Sauce nennt, hat Alles verständlich gemacht, was über Saucen in letzter entscheidender Instanz zu sagen ist.

Spinat. — Der gewöhnliche und der englische sind die Hauptvarietäten. Die schönsten und reichtragendsten aller Varietäten sind die mit cichorienartigen Blättern, die breit, dick, dunkelgrün sind und oben einen großen runden Busch bilden. Der Spinat ist eine leicht verdauliche Speise. Man muß ihn im Rocher de Cancale gegessen haben, um seinen Werth schätzen zu lernen, oder wenigstens in Paris oder doch in Frankreich, nur nicht bei uns. Hier ist er kurz, schießt gleich im Samen, und man gibt sich vergebens Mühe, ihn zu verbessern; selbst die Bedeckung mit Töpfen gegen die Nachtfröste hilft eben nicht viel. Der Spinat verträgt keinen hitzigen Boden, keinen Sand.

Artischocken sind in unserm Klima freilich mühsam zu erziehen; sie verlangen, was nicht zu übersehen ist, besonders in der Jugend, täglich ein oder zweimal mit Wasser begossen zu werden, wenigstens so lange, bis die Setzlinge wieder im Triebe sind. Das Eßbare daran, der sogenannte Stuhl, wird bei uns selten groß, nie vollkommen. Artischocken sind ebenso wohlschmeckend als leicht verdaulich. Man darf sie die Königinnen des Gemüses

nennen. Die Cardy ſind ein mit ihnen verwandtes Geſchlecht, aber vielleicht noch zarterer Natur. In Italien ſind ſie ſehr gewöhnlich; ſüß, leicht, vortrefflich. Sie wollen aber wenigſtens drei Wochen lang gebleicht werden, weil ſie ſonſt ſehr leicht faulen.

Trüffeln müſſen, ſollen ſie gut ſein, möglichſt rund, wenigſtens in Nierenform geſtaltet, in der Jugend von außen weißlich, im Innern mit ins Blaue ſpielenden Flecken verſehen, die auch roth oder braun ſein dürfen, und überall von Venen durchlaufen ſein. Solange die Trüffel jung iſt, hat ſie den Geſchmack von verdorbenen Pflanzen, iſt erdig und erhält erſt ihren balſamiſchen Wohlgeſchmack bei vollkommener Reife. Dieſer hält nur einige Tage an, und wenn die Knolle dem Tode nahe iſt, wird ihr Geruch unangenehm, ja ſpäter unerträglich. Die weiße Art, die in Italien und zwar vorzugsweiſe in Piemont wächſt, iſt die vorzüglichſte; ihre Oberfläche iſt grau oder gelblich braun, ihre Venen ſind zarter als die der ſchwarzen Trüffel. Sie iſt in Geruch und Geſchmack feiner als dieſe. Die weiße Trüffel behält ihre Farbe immer. Man glaubt, daß ſie ein anderes Geſchlecht ſei als die ſchwarze. Sie findet ſich auch in Weinbergen und auf Feldern, während die ſchwarze nur im Walde gedeiht. Die Trüffeln wachſen nicht, wie die Pilze, aus der Erde und vertragen weder Luft noch Sonnenſchein. Aigrefeuille nannte die Trüffeln gut und ſchön. Man hat Hunde, ſogenannte Trüffelhunde, die zu ihrer Auffindung dreſſirt werden, aber der wahre Chriſtoph Columbus der Trüffel iſt das Schwein: der feine Geruch dieſes Thieres eignet es vorzugsweiſe zur

Trüffel-Aufſuchung. Alle Arten, die Trüffeln aufzubewahren, ſei es in Sand, Oel, Eſſig, Spiritus, verſchloſſenen Büchſen, hindern nicht die Verflüchtigung ihres balſamiſchen Aroma. Die feinſchmeckenden Römer kannten die Trüffeln; aber ſie bezogen ſie nicht aus Gallien, ſondern aus Griechenland und Afrika; die beſten vorzugsweiſe aus Libyen. Noch vor funfzig Jahren war eine getrüffelte Pute die höchſte Seltenheit auf den Tafeln von Paris.

Es gibt einen Brief des heiligen Ambroſius an einen Biſchof von Como — die Berge dieſer Stadt waren von jeher wegen ihrer Trüffeln berühmt —, worin er ſeinem Collegen für ein ſo delicates Geſchenk dankt: Misisti mihi tubera et quidem mirae magnitudinis.

Die Trüffeln erzeugen ſich am ſchnellſten im ſtarken Sommerregen, bei Sturm, nach ſtarken Gewittern; ſind aber erſt nach dem erſten Froſt recht ſchmackhaft; man muß es daher den Unwiſſenden überlaſſen, ſie frühzeitig zu genießen. Von der Verdauung der Trüffeln ſchweige ich, aber gewiß iſt nichts wohlſchmeckender als eine getrüffelte Gänſeleberpaſtete; ſie erinnert an das berühmte Wort des „Almanac des Gourmands": ſo zubereitet — wer würde da nicht ſeinen leiblichen Vater verſpeiſen. Dies Gericht hat unſtreitig mehr Gourmands getödtet als die Peſt. Jedermann weiß das, ſieht aber dennoch den Trüffeln mit Sehnſucht entgegen und ißt ſie mit Delice, ohne an ihre Verdauung zu denken. Und dennoch iſt es wahr, daß es viel mehr vergnügte Herzen geben würde, wenn es beſſere Magen in der Welt gäbe.

Trüffeln und Auſtern, ſagte mir ein berühmter Philo-

ſoph, ſchmeckten deshalb ſo gut, weil ſie auf der letzten Grenze beider Naturreiche ſtehen. Trüffeln auf der letzten Stufe der Vegetabilien zum Uebergang in das Mineralreich, und Auſtern als Uebergang der Mineralien zu den Animalien. Ich bemerkte, daß nach dieſem Grundſatze auch wol Fledermäuſe gut ſein müßten. Das ſind ſie auch, belehrte er mich, und die Römer mäſteten ſie, wie ſehr bekannt iſt. Man findet in den Ausgrabungen von Herculanum Glycerias, eine Art irdene Käfige, worin dieſe Thiere gemäſtet wurden.

Champignons, Pilze. — Die erſtern ſind die Seele der Saucen, das innerſte Leben der Kochkunſt. Der Kaiſer Nero, der eine ſehr feine Zunge, aber den ſchlechteſten Magen in der Welt hatte, nannte Pilze die Speiſe der Götter. Das ſicherſte Mittel, ſich vor giftigen Pilzen zu bewahren, iſt: ſich genau an die Regeln der Wiſſenſchaft zu halten. Frau und Kinder des Euripides ſtarben an vergifteten Pilzen, wie der Kaiſer Claudius, der Papſt Clemens VIII. und König Karl VI. von Frankreich.

Obſt. — Die Beſtandtheile des Obſtes ſind vor allen Waſſer (71 bis 90 Procent) Erde, Salz und ein öliges Weſen, ferner enthalten die Birnen 11, die Aprikoſen 12, die Pfirſiche 16, die Kirſchen 18 Procent eines leicht verdaulichen, geſunden, mit etwas Gummi und Eiweiß verbundenen Zuckers. Der Saft der reifen Weinbeere enthält am meiſten Zucker, in guten Jahrgängen 30 bis 40 Procent und hierbei noch Gummi, Kalk, Kali, Aepfel- und Weinſäure, vor Allem aber das zum Ferment der künftigen

Weingährung dienende Pflanzeneiweiß. Die süßen Mandeln enthalten 54 Procent eines milden Oeles, verbunden mit vielem Eiweiß. Dies sind nur die einzelnen Linien, worinnen sich neben der vielseitigen Verwandtschaft und Beziehung des menschlichen Verdauungsvermögens auf das Pflanzenreich aller Zonen und aller Formen zugleich das angeborene Eigenthums- und Herrschaftsrecht unsers Geschlechts über die ganze Vegetation andeutet.

Obst ist desto schmackhafter, je größer die Quantität des Wassers in seiner Mischung ist; desto süßer, jemehr darin brennbares Wesen enthalten ist, welches sein Salz, das sauer ist, einwickelt. Das ölige Wesen entbindet sich zuletzt im Obst, verbindet sich durch die Einwirkung der Sonne innig mit der zarten salzigen Erde, gibt ihm seine angenehme Süßigkeit, seinen eigenthümlichen Geschmack und seine nährende Kraft. Es ist ein kostbares Geschenk für die Jahreszeit, worin es reif wird. Kurz vor, oder gar nach Tische soll man kein Obst essen, weil es die Verdauungssäfte verdünnt, den Magen schwächt und seiner Wärme beraubt. Die blähende Natur des Obstes ist aber um so weniger einem Zweifel unterworfen, weil Hales gefunden hat, daß ein Apfel einen Raum voll Luft enthält, der bei einem doppelten Druck des Luftkreises 480 Mal größer ist als der Apfel. Gekochte Aepfel sind eine sehr leichte Speise und zwar eine solche, sagt Zimmermann, mit welcher ich, mit Brot und Wasser, ohne Melancholie leben zu können hoffte, wenn ich so zu leben wünschte. Man glaubt fast überall, daß das Obst die Ursache der Ruhr sei, obgleich von allen wahren Aerzten bewiesen worden, daß dieser

Glaube grundfalsch ist. Die Ursachen der Ruhr liegen meist in der Luft, die erst heiß war — und bald darauf kalt wurde. Sie herrscht sehr oft in der Jahreszeit, in welcher die Obstfrüchte erst in der Blüte sind. Das Obst kommt in große Städte meist durch den Wassertransport; dadurch verliert es sein bestes Aroma. Wird aber das so versendete Obst in Mahagonispäne gepackt, so soll der Wassertransport ihm nichts anhaben. Will man Obst lange aufbewahren, so geschieht dies am zweckmäßigsten dadurch, daß man in ein Gefäß eine Schicht gelöschten und fein gesiebten Kalk thut, eine Lage Obst darauf legt und über diese wieder eine Kalklage, und so fort, bis das Gefäß voll ist, worauf es sorgfältig verschlossen und an einem trockenen und kühlen Ort aufbewahrt wird. An dem vortrefflichen holländischen Obst, welches oft auf dem elendesten Sandboden gewonnen wird, sieht man, was Industrie vermag. Ein einziger holländischer Obstgärtner lieferte aus seinen eigenen Gärten für 100,000 Gulden Obst nach Rheims bei Gelegenheit der Krönung Karl's X., und man fand es schmackhafter als die sonst mit Recht so berühmten Obstsorten von Montreuil.

Feigen sind, frisch genossen, sehr gesund, nahrhaft und leicht verdaulich, besonders wenn man Wasser darauf trinkt. In den königlichen Gärten von Kew bei London steht ein Gewächshaus, welches nur zur Feigentreiberei bestimmt ist. Das Wesentlichste in den Treibhäusern ist: den Feigen anhaltend die Temperatur zu geben, der sie in ihrer Heimat unterworfen sind. Bei der Beobachtung dieses Grundsatzes kann man auf zwei Ernten im Jahre rechnen, eine

im Frühling, die andere im Herbſt. Die weiße und die kleine marſeiller Feige ſind ſehr beliebt. Die Feige iſt die wahre Poeſie des Obſtes. Es iſt eine Verleumdung, daß ihr Genuß den Magen erkältet: im Norden von Deutſchland vielleicht; aber dann nur, weil ſie da nicht reif oder ihr Zuckergehalt von der Sonnenwärme nicht genug entwickelt worden iſt. Wer einmal die kleine griechiſche Feige, auch in Ober-Italien einheimiſch, genoſſen hat, kann den Enthuſiasmus begreifen, welchen die feinzüngigen Athener für die Feigen hatten. Die beſten getrockneten Feigen kommen aus der Gegend von Bari in Calabrien. Man bringt ſie zum Trocknen unter gläſerne Glocken, damit die Luft nicht ihre beſten Kräfte raube, nachdem man vorher die Haut abgezogen hat. Es iſt nicht möglich, ein vortrefflicheres trockenes Obſt zu gewinnen, als das auf dieſe Weiſe bereitete.

Melonen ſind anerkannt eine der vortrefflichſten Gartenfrüchte, überall verbreitet, in einer Unzahl von Varietäten vermehrt. Die Melone mit weißem Fleiſch iſt ſehr ſaftreich und gewürzig, auch leicht zu cultiviren. Von den Canteloupen iſt die orangenfarbige, kleine, runde ſowie die ſpäter kommende, mit kleinen Knoten und markirten Rippen zu empfehlen, wie von den glatten, mit dünner Schale, die malteſer und nordamerikaniſche, grün und benetzt, von Geſchmack ſehr fein und ſaftreich.

Melonen gehören, nach Mercier, zu den ſehr wenigen Gegenſtänden, die man, ſelbſt in Paris, anſtändigerweiſe öffentlich nach Hauſe tragen kann, weil die vortrefflichen ſo ſelten ſind, daß man ſich, wo man ſie findet, ſogleich

in ihren Beſitz ſetzen muß. Ein großer Verehrer der Melonen hat gefunden, daß Homer in ſeinen beiden großen Werken nur viermal derſelben erwähnt, während Knoblauch 130 Mal genannt wird; auch Plinius ſcheint ſich nicht viel daraus zu machen. Spätere römiſche Schriftſteller erwähnen derſelben gar nicht, ſelbſt Tacitus nicht, als er von den mannichfaltigen Speiſen des Vitellius ſpricht. Erſt Palladius, der im fünften Jahrhunderte lebte, ſpricht von ihrer Cultur; ſeine Vorſchläge ſollten verſucht werden. Er ſagt, daß die Melonen ſehr aromatiſch würden, wenn man zwiſchen die Samenkörner trockene Roſenblätter ſtreute. Karl VIII. brachte die Melonen aus ſeinem italieniſchen Feldzuge mit nach Frankreich. Man glaubt, daß der Name Canteloup von einer Villa der Päpſte unfern Rom komme, die Canteloup hieß. — Wenn die Melonenverkäufer die abgeſchnittene Frucht der Sonne ausgeſetzt haben, muß ſie mehrere Stunden lang in möglichſt kaltes Waſſer gelegt werden. Auch muß man wol Acht geben, daß der Stiel daran bleibe. Eine Melone ohne Stiel iſt eine beſchädigte Frucht. Eine gute Melone muß, wenn ſie nicht ſanft hingelegt wird, einen dumpfen Ton, aber ohne Echo, von ſich geben: drückt ſie ſich leicht ein, ſo iſt ſie überreif und daher wenig ſaftig; gibt ſie dem Druck nicht nach, ſo iſt ſie noch nicht vollkommen gereift. Gut iſt ſie, wenn ſie dem ſanften Drucke des Fingers nachgibt, aber davon befreit ſofort die alte Form wieder gewinnt. Man ſagt den Melonen nach, daß ſie ſchwer verdaulich ſind, und ſie ſind es in der That für einen vollen Magen, dem aber überhaupt gar kein Obſt zuträglich iſt.

Am beſten bekommt die Melone, wenn der Magen leer iſt. Pfeffer, nicht Zucker, ſollte dazu gegeſſen, ein feuriges Glas Wein danach getrunken werden: unter dieſen Vorausſetzungen iſt die Melone ein leicht verdauliches Obſt.

Gurken. — Die weißen von Boneuil ſind die beſten, wie die kleinen, grünen (Cornichons) die geeignetſten zum Einmachen. Man ißt die Gurken vor ihrer völligen Reife: ſie kühlen das Blut und ſind deshalb bei großer Hitze am zuträglichſten. Vor funfzig Jahren preßte man ſie aus, um den Saft (die gemeine Gurke enthält nicht weniger als 97 Procent Waſſer), den man für ſchädlich hielt, wegzuſchaffen; ſpäter wurde dieſer, als das Beſte der Gurke, getrunken; jetzt iſt man zur Natur zurückgekehrt.

Chate, ein ägyptiſches Gewächs, das Einige den Melonen, Andere den Gurken beizählen, wird von Haſſelquiſt die Königin der Gurken genannt; ſein Fleiſch kommt der Melone ſehr nahe und iſt ein angenehmes durſtſtillendes Mittel.

Kirſchen dämpfen die Hitze. Die geſundeſten ſind die ſchwarzen, ſauren.

Erdbeeren bilden ſechs verſchiedene Racen, von denen drei europäiſchen und drei amerikaniſchen Urſprungs ſind. Die erſten haben meiſt gelbliche Blätter und runde Früchte, die letztern ſind bedeutend größer als jene.

Birnen. — Die ſaftreichen Weinbirnen ſind leicht verdaulich, doch weniger nahrhaft als die mehligen. In Indien gibt es Weinbirnen, die ſehr ſaftig, von gutem Geſchmack und ohne Steine ſind.

Aepfel. — Unter ihnen ſind die ſüßeſten nicht gerade die

beſten, ſondern die ſüßſäuerlichen. Der beſte Apfel iſt nicht der Borsdorfer, der zu trocken iſt, und eben deshalb ſo weit ausgeführt werden kann. Der beſte Apfel iſt unſtreitig der Rosmarin im Botzner Thale, der bei uns der italieniſche genannt wird. Er iſt auch feinfleiſchiger als der Borsdorfer und ſo aromatiſch, daß er eine Stube parfumirt; ſein Saft erinnert ſehr an den der Ananas.

Der Liebesapfel (Solanum Lycopersicon). — Der große, rothe und tiefgefurchte iſt der beſte. Der Liebesapfel iſt in Mexico einheimiſch, bei uns ſehr ſelten, weil er gegen den Froſt ſehr empfindlich iſt. In Italien bilden die Tomate, mit Zwiebeln in Oel eingemacht, ein Nahrungsmittel für das gemeine Volk.

Pflaumen ſind in voller Reife von angenehmer Süßigkeit. Von allen Arten der Pflaumen verdient die Reine-Claude (in der erſten Revolution Citoyenne-Claude umgetauft) wegen ihrer Größe und Süße ſowie um ihres trefflichen Geſchmacks willen den erſten Rang.

Weintrauben werden bei uns nicht immer reif, jedenfalls thut man gut, weder Schale noch Kerne mit zu eſſen. Die ſpaniſchen, die zu uns kommen, werden unreif abgepflückt; daher die Schalen doppelt ungeſund ſind. Um ſie aufzubewahren, ſchneidet man die trockene, d. h. mit keinem Regen oder Thau benäßte Weintraube ſorgfältig ab, damit keine Beere zerdrückt werde; aber erſt nach ihrer vollen Reife. Natürlich bei trockenem Wetter; denn in regnigen Herbſten, wenn der Stock vor der Reife fault, gibt es überhaupt keine Art, ſie aufzubewahren. Die abgeſchnittene

Stelle des Stils wird in flüſſiges Wachs getaucht und die Trauben in trockenen, luftigen Stuben, die nie mehr als ſieben, nie weniger als einen Grad Wärme haben, aufbewahrt, was Alles ſehr leicht zu bewerkſtelligen iſt. Auf dieſe Weiſe habe ich ſie bis Mai ſo gut, als wären ſie friſch, bewahrt und auch nur im Juni keine mehr gehabt, weil ſie ſchon immer früher aufgegeſſen waren.

Aus Kabul werden eine große Menge von Weintrauben nach Indien geſendet; die Art und Weiſe der Verpackung erſcheint mir vortrefflich. Die einzelnen Beeren werden nämlich in Schachteln mit Baumwolle, drei Bogen übereinander verpackt. So gehen ſie ſehr weit und erhalten ſich ſehr gut. In Kaſchmir gibt es eine andere Aufbewahrungsart der Trauben, welche Baron Hügel für die zweckmäßigſte hält.

Es werden zwei oder drei Trauben in einen irdenen, unglaſirten, tiefen Teller gethan, der mit einem andern bedeckt iſt, die Ränder beider werden mit Gyps oder Kalk verkittet. Dieſe Doppelteller werden an einen trockenen Platz geſtellt und erhalten durch das Einſaugen der Feuchtigkeit, die im Innern entſteht, den Inhalt bis in den nächſten Sommer friſch. Es gehört zu den Höflichkeitsbezeigungen, welche man in Kaſchmir den Fremden erzeigt, ihnen ein Dutzend ſolcher Teller mit friſchen Trauben zu ſenden.

Apfelſinen. — Nicht die größten, ſondern die ſchwerſten ſind die beſten. Die von der Inſel Malta und die dünnſchaligen genueſer verdienen vor allen andern den Vorzug.

Die Ananas hat ein feſtes Fleiſch, welches einen angenehmen ſäuerlichen Zuckerſaft enthält, worin ſich Wohlgeſchmack und Aroma von Erdbeeren, Himbeeren, Pfirſichen und aller unſerer edelſten Früchte vereinigen. In Amerika, ihrem Vaterlande, werden ſie bis zwölf Pfund ſchwer und rechtfertigen ihren Namen als Königin der tropiſchen Gewächſe vollkommen. Hier zieht man auch einen Liqueur daraus, der dem Malvaſierwein gleicht. Man zählt jetzt mehr als ſechszig Ananasarten. Die gewöhnliche Ananas iſt zur Bereitung des Gefrornen von großem Werthe. Die violette von Jamaica und die von Cayenne ſind die vorzüglichſten. Die Ananas verlangen zu ihrer Cultur viele Hitze, und werden bei uns in den ſogenannten Ananashäuſern gezogen, wobei zu bemerken iſt, daß ſie im Sommer ſehr viel, im Winter aber gar keine Näſſe bedürfen, beſonders muß man die Herzen der Pflanze vor aller Näſſe bewahren. Soviel ich weiß, iſt im Alterthume nirgends von Ananas die Rede, obgleich dieſelbe ebenſo gut im heißen Aſien als in Afrika zu Hauſe iſt. Die Spanier brachten ſie zuerſt aus Mexico, und doch grub man im Jahre 1809 in Pompeji ein Haus auf, welches zum Wahrzeichen eine Schlange hatte, die in eine Frucht biß, welche einer Ananas ähnelt. Dies Haus, in dem man ſehr viele chemiſche Präparate fand, ward für eine Apotheke erkannt. Die Alterthumsforſcher ſehen aber nicht immer das Nächſtliegende, und lieben oft phantaſtiſchen Hypotheſen nachzugehen. Dieſe ſogenannte Ananas war, nach meinem Dafürhalten, nichts als ein Pinienapfel, der in dem Kunſtwerke eines Töpfers einer Ananas gleicht,

wenn dieſe ein heutiger Töpfer nachbildet, und wie ſie ein pompejaniſcher auch gemacht haben würde, wenn er — eine gekannt hätte.

Auf Banda läßt man die zerſchnittenen Ananasfrüchte eine Viertelſtunde im Waſſer liegen, ehe man ſie mit Wein genießt. Man hat jetzt in Deutſchland eingemachte Ananas aus Mexico, die vortrefflich ſind.

Nüſſe haben ein fettes Oel, verſüßen das Blut, und wickeln die Schärfe der Säfte in ihren milden Schleim ein. Die größten Walnußbäume in Europa ſind in Interlaken in der Schweiz; es gibt deren, die drei Männer nicht umſpannen können.

In Kaſchmir wächſt im Wuller-See, und nur in dieſem, eine Waſſerkaſtanie, Singhara genannt. Von dieſer Pflanze werden jährlich 600,000 Centner gefiſcht, und die Bewohner der Gegend leben einzig von dieſer in der Sonne getrockneten oder geröſteten Wurzel und können dann nichts Anderes mehr genießen, ohne krank zu werden. Friſch ſchmeckt die Frucht wie eine geſottene Artiſchocke. Das Blanc-manger iſt aber ſehr ſchal. Nüſſe, Aepfel und Birnen gibt es überhaupt in ſolchem Ueberfluß in Kaſchmir, daß man dieſe Früchte, ſorgfältig in Birkenrinde verpackt, durch Colonnen von zweihundert Trägern verſendet.

Gewürz hat einen hervorſtechenden Geſchmack und arzneihafte Kraft. Man würzt Speiſen, um ſie vor Verderbniß zu ſchützen oder ſie ſchmackhafter oder verdaulicher zu machen.

Zucker. — Ob man den Zucker im hohen Alterthume gekannt, iſt zu bezweifeln, weil das Wort Sac-

charum in den lateiniſchen Ueberſetzungen der Bibel nur in einer Stelle vorkommt, welche man obenein für unächt hält (im 5. Capitel des Hohen Liedes). Das eigentliche Wort Zucker kommt erſt im Plinius vor. Die Römer, ſagt er, haben zwar den Zucker im Glücklichen Arabien kennen gelernt, aber der indiſche iſt vorzüglicher. Lucanus ſpricht in ſeiner Beſchreibung Indiens vom Zucker. Auf eine fünffache Weiſe haben ſie den ſüßen Saft des Rohres genoſſen; und Statius beſchreibt im Buch von den Feſten der Decemberſaturnalien unter den Speiſen, welche der Kaiſer Domitian unter das Volk werfen ließ, auch diejenige Speiſe, welche man aus dem eboſiſchen Rohre heraus ſiedet. Eboſien iſt aber eine Provinz des Glücklichen Arabien, und jene Speiſe keine andere als Zucker. Dioskorides (in ſeiner Naturgeſchichte) ſpricht noch ſehr unſchuldig vom Zucker, indem er ſagt: Sie nennen Zucker jenen Honig, welcher ſich, ohne Bienen, im Rohre erzeugt. Strabo ſagt: Sie bereiten jenen Honig ohne Bienen, welcher, eingedickt dem Salze ähnlich ſieht. Arrian (in ſeiner „Umſchiffung des Rothen Meeres" erwähnt auch des Saftes, der aus dem Rohre fließt und eingedickt wird, und Seneca ſpricht ſogar von dem Gebrauch des gebrannten Zuckers nach den Speiſen bei den Indiern, und meint, daß ſich die Indier dadurch die Zähne verderben.

So dienlich, auflöſend und mildernd, nach Galenus, Waſſer und Zucker iſt, ſo Schleim, Säuren und Hitze erregend, ſagt er, ſei Waſſer und Honig — ein zu ſeiner Zeit beliebtes Getränk: und während jenes ein wohlthätiges

Getränk ſei, ſei dieſes ſchädlich und gefährlich. Alſo kannten die Alten den Gebrauch des Zuckerwaſſers, was ſo lange bei uns außer Gebrauch war, bis es im Beginn der franzöſiſchen Revolution die erſten Emigrirten zum Modegetränk der höhern Stände, beſonders unter den Damen machten; es hat damals die Bierconſumtion bedeutend verringert.

Wir finden ferner, daß der Herr von allen ihm darzubringenden Gaben ſich den Honig und Sauerteig verbeten habe (3. Moſes, 2. Cap. 11. Vers). Dem Herrn, ſagt der heilige Thomas, ſeien von jeher alle Gährungen ein Gräuel geweſen; denn, wie ſich bei körperlichen Dingen durch Gährung der Stoff aufbläht und gewaltſame Riſſe in demſelben entſtehen, überhaupt Gährung beginnende Fäulniß oder Zerſtörung iſt: gerade ſo auch habe ſich im ruhigen Leben durch die Gährung gefallener Engel das Zerfallen der Welt, die Sünde, erzeugt. Deshalb iſt der Honig, welcher das beſte Gährungsmittel, vor dem Herrn verhaßt. Der Ausdruck ein gährender, aufgeblähter Phariſäer kommt nicht ſelten in der Schrift vor; aber auch bei neuern Schriftſtellern finden wir den Sauerteig oder das Ferment als Sinnbild der Aufgeblaſenheit und der Leidenſchaftlichkeit. So Plautus in der Mercatrix: Nam mea uxor propter illam tota in fermento jacet — meine Frau hat ſich in eine ihrer Gährungen begeben. — Ebenſo Juvenal:

— — — Accipe, et istud
Fermentum tibi habe! —

faß es auf, und es wird als Gährungsſtoff in dir wirken. —

Aus den „Römiſchen Fragen" Plutarch's erhellt, daß den Prieſtern des Jupiter, welche man Flamines Diales nannte, verboten war, Gährungsſtoff zu ihren Opfern zu thun, da alles Gährende als ein in Verderbniß begriffener Stoff betrachtet wurde. Philon (in ſeinem Buche von den Opfern) glaubt, daß deshalb der Honig bei den Opfern der Hebräer verboten geweſen ſei, weil er von den Bienen (Apis) bereitet werde, und der Apis-Dienſt als Gräuel verboten war. Es ſcheint überhaupt, daß die Alten den männlichen Göttern auch nur den Männern würdige Speiſe dargebracht und das Süße, welches den Frauen überlaſſen blieb, davon ausgeſchloſſen hatten. So iſt's, nach Martial, den Männern Schande, in ihren Wein Honig zu miſchen; nicht aber den Frauen, wie man aus ſeinem Epigramme erſehen kann, wo ein weibliches Tiſchgetränk von Wein, Honig, Narden und Zimmet vorkommt, was nicht ſchlecht ſein kann. Das Judenthum, welches ſich allenthalben als männlich ausſprechen wollte, artete in Härte und Roheit aus, während der milde Geiſt des Chriſtenthums den Honig wieder zugelaſſen hat. So leſen wir in den Acten der heiligen Suſanne, daß ſogar ein Papſt ſowol Taufe als letzte Oelung mit Honig verrichtete.

Bei den Alten war der Honig vom Hymettus berühmt, er taugt gegenwärtig wenig; unbezweifelt wegen der wenigen Cultur der Gegend. Der beſte ſoll jetzt der aus Anatolien ſein; er iſt weiß wie die Baumwolle, von deren Blüten die Bienen ihn bereiten, und ſehr feſt.

Man glaubt allgemein, daß der Zucker viel Schleim mache und das Blut verdicke, da doch ſchon Boerhave

gezeigt hat, daß er eine sehr große auflösende Kraft hat, den Schleim schmelzt, verdünnt und zertheilt. Aber er sagt, er löse zu sehr auf und schwäche; daher Fracassini ihn unter die entfernten Ursachen der Hypochondrie zählt. Linné sagt: Leute, die Zucker in ihre Speisen thun, seien recht alt geworden.

Manna ist ein aus dem hebräischen Worte Man entlehntes Wort, welches verschiedene vegetabilische Süßigkeiten bezeichnet, die aus den Rinden gewisser Bäume und Stauden dringen. Das älteste Manna dieser Art ist dasjenige, womit sich die Israeliten in der Wüste erhielten, und welches in der deutschen Bibel auch Man genannt wird. „Am Morgen lag der Thau um das Heer her. Und als der Thau weg war, siehe da lag es in der Wüste rund und klein, wie ein Reif auf dem Lande. Und da es die Kinder Israel sahen, sprachen sie unter sich: das ist Man; denn sie wußten nicht, was es war." (2. Moses, 16. Cap. 13. Vers.) Michaelis sagt: Dies sahen die Israeliten und sagten Einer zum Andern in ihrer Sprache: Man hu, d. h. was ist das? weil sie nicht wußten, was es war.

Aus Niebuhr's „Reisebeschreibung von Arabien" erhellt, daß noch jetzt in vielen Gegenden des Morgenlandes aus den Blättern der Eichbäume und gewisser stachliger Sträuche, welche die Araber Gul und Algul nennen, Manna schwitze, welches im Monat Juli und August häufig gesammelt und dem von Moses beschriebenen Manna ähnlich ist. Nach andern Schriftstellern ist Manna ein dem Honig ähnlicher Thau, den schon Celsus den Thau von

Soria in Arabien nennt, Galenus nennt ihn Lufthonig und Suidas Waldhonig. Galenus ſagt, daß man viel davon auf dem Libanon ſammle, und Joſephus (im Buch von dem „Alterthum des jüdiſchen Volks") ſagt, daß zu ſeinen Zeiten noch welcher gefallen ſei. In Calabrien ſammelt man ihn noch, und ſchon Dioskorides (in ſeiner Naturgeſchichte) ſpricht von der Vorzüglichkeit des calabreſiſchen Manna. Es iſt freilich zweifelhaft, ob dieſes das Manna der Juden iſt, obgleich Franciscus Valeſius (in ſeinem Buche über Meteore) ihn zu den Dingen zählt, welche aus der Luft fallen, und Levinias Lemnios (in ſeinem Buche von den bibliſchen Kräutern) ihn eine Moosgattung nennt. Im Jahre 828 fiel Manna in der Gascogne; eine Erſcheinung, die ſich auf derſelben Stelle im ſiebzehnten Jahrhunderte wiederholte.

Pfeffer erhitzt nicht ſo ſehr als Zimmet und Gewürznelken, wenn er nicht etwa pulveriſirt aufgetragen wird, was oft der Fall und das ſicherſte Kennzeichen einer ſchlechten Küche iſt. Solches Pulver ſetzt ſich ſo feſt an die Kehle als an die Eingeweide, und kann, beſonders bei ſtarken, vollblütigen Perſonen, Entzündungen hervorrufen. Der Pfeffer darf nur grob geſtoßen ſein, dann allein dient er zur Verdauung.

Gewürznelken ſind ſehr hitzig, der Ingwer iſt ſcharf und beißend. Im Erzſtift Köln wurde bei Gelegenheit des Ingwers der gute Rath ertheilt: „Doch ſehen wir für nützlicher und beſſer an, daß ſich unſere Unterthanen mit dem Gewürze ihrer Gärten begnügen."

Salz.

Speomate mit heiligem Salz — —
Homer (Ilias IX, 214).

Ohne Salz ist gar nichts eßbar: es ist unter allen Arten von Zukost die beste. Homer's Helden, wahrlich an grobe und schlechte Kost gewöhnt, von ihren Tafeln alles Ueberflüssige so sehr verbannend, daß sie, ob sie gleich am Hellespont gelagert waren, nicht einmal Fische aßen, mochten doch das Fleisch nicht ohne Salz genießen und bezeugten dadurch, daß dieses die einzige Zukost sei, der man nicht entsagen könne. Wie die Farben des Lichts bedürfen, so bedürfen unsere Säfte des Salzes; ohne diese Würze sind die Speisen unangenehm, ja ekelhaft. Ueberdies hat das Salz die Eigenschaft die übrigen Nahrungsmittel zu zertheilen, zu erweichen und zur Verdauung geschickt zu machen, sodaß es auch die Wirksamkeit eines Arzneimittels hat. Es trennt die zähen und schleimigen Speisen, widersteht der Fäulniß, und muß zu Fleisch, Fischen, Eiern und andern zur Fäulniß geneigten Speisen häufig genossen

werden. Es reizt den Magen, befördert den Appetit, und ladet zum Trinken ein; daher es Personen, die zu wenig Durst, zu vielen kalten Schleim in den ersten Wegen haben, ein besonders dienliches Gewürz ist. Im Uebermaß genossen, macht es Wallungen und Hitze, Trockenheit und Heiserkeit, Steifigkeit der Fasern und bringt Schärfe in die Säfte, die die Blutlymphe auflöst und zur Ernährung untüchtig macht.

Es gibt Quellsalz, Seesalz und Steinsalz. Das reinste und beste ist das Quellsalz, welches aus solchen Quellen gesotten wird, die das in der Erde aufgelöste Salz mit sich führen. Nicht so weiß und von einem etwas bittern Geschmack ist das Seesalz; es dient seiner Schärfe wegen vornehmlich zum Einpökeln der Seefische. Das Steinsalz ist der Härte, Form, Reinigkeit und Farbe nach sehr verschieden. Es muß erst von seinen fremden Beimischungen gereinigt und gesotten werden. Das berühmteste und größte Salzbergwerk ist das zu Wieliczka, welches schon seit fünf Jahrhunderten bearbeitet wird und noch unerschöpflich zu sein scheint.

Im ersten Buch Moses' (19. Cap. 26. Vers) wird die Metamorphose der Frau des Loth in eine Salzsäule erzählt. Diejenigen, welche nicht gewissenhaft die Worte der Bibel nehmen, wollen diese Stelle mit zwei ähnlichen (5. Moses 29. Cap. 24. Vers und Evangelium Lucas, 17. Cap. 29. Vers) vergleichen, in denen nicht blos vom Himmel gefallenes Feuer, sondern auch von Salzfluten die Rede ist. Wir können uns daran nicht halten und müssen die Worte so nehmen, wie sie uns daselbst geboten werden,

da hier nicht gleichzeitig der Salzfluten Erwähnung geſchieht und begnügen uns blos, die Meinung zweier Parteien frommer Schriftſteller anzuführen, von denen die eine ihre Verwandlung in Salz erſt nach ihrem Tode annimmt und das Wunder blos in der ſchnellen Verwandlung in das Urelement erkennt; mithin ſei es gewöhnliches Salz, deſſen Genuß erlaubt iſt. Joſephus Judäus ſagt, daß zu ſeiner Zeit die Salzſäule noch gezeigt wurde, und auch Burckhardt in ſeiner Beſchreibung des heiligen Bodens, daß man noch zu ſeiner Zeit an den Ufern des Todten Meeres unter vielen andern Salzfoſſilien auch die Salzſäule von Loth's Frau in der Nähe des Berges Engaddin gezeigt habe, und daß er blos abgehalten worden, ſolche zu ſehen. Von Salzen in der Nähe des Todten Meeres ſpricht Plinius, Iſidorus und Aulus Gellius, wie der Schwede Olaus Magnus in ſeiner Weltgeſchichte. Diejenigen aber, welche behaupten, daß Loth's Frau unmittelbar im Leben zu einer Salzſäule geworden ſei, wie Benedictus Irenus in ſeinen Erläuterungen der heiligen Schrift, meinen, daß alles Salz das Fleiſch zur ewigen Dauer — unmaßgeblich durch eine Art des Einpökelns — erhalte, und dies ſei auch hier der Fall.

Weit über dieſer Meinung ſteht die von Cornelius a Lapide, in ſeinem Buche von den möglichen Verwandlungen. Wenn ſchon die Heiden, ſagt er, an eine in Stein verwandelte Niobe glaubten, um wie viel leichter wird es unſer Einem an eine in Steinſalz verwandelte Frau zu glauben. Angelus Mundinus — im Buch der Weisheit — ſagt, daß Salz bei der Taufe

als Symbol des Glaubens gegeben ſei, weil es Alles durchdringe, und daß die Ungläubigkeit der Frau des Loth nicht beſtraft, ſondern zurechtgewieſen wäre. Die Rabbiner erzählen, daß die Frau des Loth ein bösartig Weib geweſen, welche den Engeln, die Loth beſuchten, das Salz auf dem Tiſche verweigerte, und daß ſie in Salz verwandelt ſei, weil es im Capitel von den Opfern heißt: Zu allen Opfern ſollſt du Salz nehmen.

So ſchnell auch in der Gegend von Sodom die Verſteinerungen vor ſich gehen, ſo iſt doch die der Frau des Loth in eine Salzſäule, nach unſerm Dafürhalten, nicht eine natürliche Verſteinerung durch Salz und Aſphalt, ſondern ein offenbares Wunder. Es muß eine ganz eigene Salzart ſein, da kein Regen und Wetter es zerſtört. Kochſalz kann es auf keinen Fall geweſen ſein; überhaupt kein Salz nach den Begriffen der Alten, ſondern nach denen der neuern Chemie, eine Verbindung einer Säure mit einem Alkali, alſo entweder ein kohlenſaurer Kalk: Kreide, Magneſia, oder eine kieſelſaure Verbindung, wie viele Edelſteine: Amethyſt, Chryſopras u. ſ. w. Wie geſagt, viele alte und neuere Schriftſteller wollen dieſe Salzſäule geſehen haben. St.-Juſtin und die heilige Irene reden von dieſem Wunder, als ob es noch zu ihrer Zeit exiſtirte. Die letzte Heilige drückt ſich darüber mehr als originell, Tertullian aber noch energiſcher aus. Aber es paßt für mich profanen Schriftſteller nicht, Dasjenige zu wiederholen, was Jene im Glauben und heiligen Eifer geſchrieben.

Da Salz früh genug als dasjenige Material bekannt war, wodurch ſich Dinge dauernd erhalten, ſo wurden

ſolche Geſetze Leges saliae, Salzgeſetze und Gebote für ewige Dauer, in der Bibel Pacta salis genannt. Die größten Exegeten geſtehen, in den Sinn des Worts Pactum salis nicht eindringen zu können, während er doch ſo nahe liegt wenn man nicht etwa — den Wald vor lauter Bäumen nicht ſieht, was freilich den Gelehrten zuweilen begegnen ſoll.

Nicht blos bei den Griechen, ſondern bei vielen alten Völkern ſtand das Salz in großem Anſehen. Göttlich nennt es Homer nicht blos, weil es zu allen Opfern gebraucht wurde, ſondern auch weil es das Sinnbild der Weisheit und Gerechtigkeit war. Das Umwerfen des Salzfaſſes war auch ſchon bei den Griechen ein Zeichen des Unglücks, und von den Römern iſt dies Vorurtheil zu uns gekommen. Dem Marſchall Montreval warf man an der Tafel des Vaters vom Marſchall Biron ein Salzfaß über das Kleid. Er war ſo erſchrocken, daß er ausrief: Ich bin des Todes! — Er ward ohnmächtig nach Hauſe gebracht und ſtarb nach vier Tagen. Dies Ereigniß förderte den Aberglauben bei allen Leuten in Paris, die ſo einfältig waren, wie der verſtorbene Marſchall. Mir fällt dabei ein Witzwort Heine's gegen ein ähnliches Vorurtheil bei Tiſche ein: Ich ſitze, ſagt er, nicht gern zu Dreizehn an einem gedeckten Tiſche, beſonders wenn ich links ſitze und die Fiſchſauce geht rechts herum.

Wenn das Salz plötzlich ſehr aufſchlägt, ſo ſind in allen großen Küchen die Speiſen verſalzen. Dort werfen die Köche in der Regel eine Handvoll Salz ſo flüchtig in Tiegel und Töpfe, daß die Hälfte daneben fliegt. Nun

aber, wenn der Koch den gewöhnlichen Bedarf in der Hand hat, fällt ihm die Theuerung ein, er läßt das Salz sorgfältig in den Topf fallen; nichts, kein Körnchen geht verloren — die Speise ist versalzen.

Nuschirwan der Gerechte hatte den Thron von Persien bestiegen. Auf der Jagd wollte er von dem getödteten Wilde genießen, aber es fand sich kein Salz. Er sendete in das nächste Dorf, mit dem gemessenen Befehle, das Salz zu bezahlen. Was wäre es denn für ein Unglück, bemerkte einer seines Gefolges, wenn ein wenig Salz nicht bezahlt würde? Wenn ein König, antwortete Nuschirwan, einen Apfel aus dem Garten eines seiner Unterthanen nimmt, so wird einer seines Gefolges den Baum umhauen.

Ein Arzt hat berechnet, daß, wenn man täglich nur drei Quentchen Salz genießt, man jährlich acht Pfund bedarf und in sechszig Jahren 720 Pfund; man sieht an diesem Beispiele, daß die Wahl der unbedeutendsten Nahrungsmittel nicht gleichgültig für die ganze Existenz ist!

Fiſche und Schalthiere.

Fiſchlein, die ihr ſchnell wie die Zeit enteilt,
Den Silberſtrom mit goldnen Rudern theilt,
Die ihr vom Frühroth bis zum Abendthau
Euch frei bewegt im feuchtverklärten Blau
Und ungehemmt verfolget eure Bahn
Bis zum unendlichen Weltocean.
Wo aus den Schranken ihr der Sterblichkeit
Schaut in die unerforſchte Ewigkeit:
Ihr, Bild der Freiheit, lebensfriſche Fiſche,
Wie lieb ich euch — gebraten auf dem Tiſche!

J. H. Voss.

Die römiſche Curie legte den Fiſchen ſolche Bedeutung bei, daß ſie alle Getauften Fiſche nannte (nach Tertullian). In heißen Ländern, wo die Speiſen ſchneller der Verderbniß ausgeſetzt ſind, ſcheint der Genuß von Fiſchen immer in gleichem Verhältniſſe mit der Trägheit, der Armuth, ſowie mit den Krankheitsanlagen des Volkes zu- oder abzunehmen.

Die „Moſella" ein Gedicht von Auſonius, beſchreibt ſehr genau alle nur möglichen Fiſche, welche die Moſel enthält. In Mexico waren die Fiſche ſo geſucht, daß

Montezuma durch Couriere zu Fuß, die auf kurze Strecken ſehr ſchnell liefen und von andern abgelöſt wurden, aus den mexicaniſchen Meerbuſen, obgleich der Kaiſer zweihundert Meilen von der Reſidenz entfernt war, täglich friſche Fiſche erhielt. Dieſe Couriere wurden von Kindheit an im Laufe geübt, und zur Aufmunterung ſetzten die Prieſter oft Preiſe im Wettrennen aus (Clavijero's „Geſchichte von Mexico").

Fiſche, die man nicht zu ſäen, ſondern nur zu fangen braucht, müſſen hartes Fleiſch haben, wenn ſie gut ſein ſollen. Die Holländer wiſſen das ſehr gut, ſie haben die beſten Fiſchköche und ſind die verſtändigſten Fiſcheſſer. Fiſche enthalten einen namhaften Theil Waſſerſtoff und Phosphor, d. h. das Brennbarſte, was die Natur kennt, woraus folgt, daß der Genuß von Fiſchen erhitzend iſt. Die Fiſche haben viel Schleim und Gallerte; ihr Fett iſt ölig. Sie ſind zwar ſehr nahrhaft und ihr Fleiſch iſt auch nicht ſchwer zu verdauen, wol aber das thranige Fett derſelben, wie überhaupt alles Fett. Iſt das Fleiſch eines Fiſches mit ſehr viel Fett geſchwängert, wie dies bei allen in ſumpfigen, ſtehenden Gewäſſern und bei vielen im Meere lebenden der Fall iſt, ſo iſt der Fiſch natürlich ſchwer zu verdauen, aber eben nur des Fettes wegen, und deshalb ſind Aale, Störe, Hauſen ſchwer verdaulich und wenig geeignet, die Muskeln zu reſtauriren. Das Fleiſch der Fiſche enthält nur achtzehn bis einundzwanzig Procent nahrhafter Materie. Sie gehen leicht in unſere Säfte über, haben aber einen ſtarken Hang zur Fäulniß und dienen daher Fieberkranken nie. Man muß ſie in Verbindung mit Eſſig, Sauerampferſauce, Citronenſäure und andern fäulnißdämpfenden

Subſtanzen genießen. Die glatten und weichen Fiſche ſind kälter, zähſchleimiger Natur und müſſen tüchtig geſalzen werden, wodurch ſich ihr Schleim verdünnt und auflöſt und mit Eſſig und Oel genoſſen, um den Magen zur Thätigkeit aufzuregen. Daß Fiſche weniger als Fleiſch nähren, beweiſt der ſchnell nach ihrem Genuſſe zurückkehrende Hunger. Schalthiere ſpielen im Verzeichniſſe der leichtverdaulichen und ſchnell nährenden Speiſen eine Hauptrolle. Weiche Fiſche muß man alt, harte jung ſpeiſen; alſo Hechte in der Kindheit, Karpfen im Alter. Von harten Fiſchen ſind Kopf und Bruſt, von weichen dagegen meiſt der Schwanz am beſten. Glatte Fiſche ſind glutinöſer und leichter faulend als ſchuppige, magere leichter als fette. Gebratene Fiſche ſind ſchwerer verdaulich als friſch geſalzene und geſottene; friſche leichter als geräucherte, getrocknete, marinirte, mit Eſſig, Salz oder Gewürzen eingemachte. Seefiſche, vorzüglich die, welche nahe an den Ufern zwiſchen Klippen und Sandbänken wohnen, ſind die geſundeſten. Sie leben in einem ſtark bewegten Element und werden durch das Meerſalz verbeſſert. Dieſen folgen die Flußfiſche, die deſto geſunder ſind, je reißender der Strom, je heller ſein Waſſer, je ſandiger und kälter ſein Bett iſt. Weniger geſund ſind die Fiſche aus Flüſſen, die durch große Städte fließen und die Unreinlichkeiten ihrer Bewohner aufnehmen. Die ſchlechteſten ſind die in ſtehenden Teichen, wo ſie weder Bewegung noch Friſche des Waſſers haben und gleich eingeſperrten Thieren im Schlamm leben. Die Fiſche befinden ſich in regneriſchen Jahren am wohlſten. Sie haben dann nämlich nicht nur reichlichere Nahrung, ſondern ſie gedeihen

überhaupt, gerade wie die Pflanzen, im Regen am beſten. Denn wenn man auch die Gemüſe begießt, ſo gedeihen ſie dadurch doch nicht ſo, wie durch den Regen.

Es gibt für jede Art von Fiſchen Orte, wo ſie ſich beſonders wohlbefinden, denn manche halten ſich lieber am Lande auf, andere mehr in der hohen See, andere wechſeln und befinden ſich überall. Manche haben jedoch ganz beſondere Stellen, wo ſie ſich am liebſten aufhalten. Im Allgemeinen ſind ihnen die Stellen am zuträglichſten, wo Tang wächſt, denn einmal werden die Fiſche, welche überall ihre Nahrung finden, hier vorzüglich fett, und dann fangen die fleiſchfreſſenden hier die meiſten Fiſche. Auch machen nördliche und ſüdliche Gegenden einen Unterſchied; in nördlichen Gegenden leben die langen Fiſche am liebſten, und man fängt im Sommer an ein und demſelben Orte in nördlichen Gegenden immer mehr lange als breite Fiſche. Eins der fiſchreichſten Meere iſt das Adriatiſche. Aber die italieniſche Küſte von Grado bis zur Mündung des Po hat lehmigen Grund und die Fiſche ſind daher wenig ſchmackhaft; dagegen iſt die iſtriſche Küſte ſteinig und hat daher beſſere Fiſche, deren edlere Natur, z. B. auf den Fiſchplätzen Venedigs, ſehr wohl erkannt wird. Eine Scholle vom jenſeitigen Ufer wird um funfzig Procent theurer bezahlt. Auch die Alten kannten dieſen Unterſchied. Als Diocletian das Scepter niederlegte, zog er in die Gegend von Salona in Dalmatien, unmittelbar an ein kleines Flüßchen Hyader, welches nach Lucian vortreffliche Forellen hat. Ein ſcharfſinniger Schriftſteller hält dieſe Forellen für einen Hauptgrund, der den Diocletian bei der Wahl

ſeines Aufenthaltes beſtimmte. Sollte nicht auch die dalmatiſche Küſte beigetragen haben, ſich dorthin zurückzuziehen? Die Liebe der Alten zu Fiſchen läßt ſich überall nachweiſen Craſſus war ſo in eine Lamprete verliebt, daß er bei dem Tode dieſes Fiſches Trauer anlegte und ihr ein Denkmal ſetzen ließ.

Weshalb ſind Forellen aus Teichen ſo wenig ſchmackhaft? Weshalb um ſo zarter, je klarer der Felsgrund unter dem blitzenden, reißenden, durchſichtigen Waldbach? Vor einigen Jahren ſchickte mich der Dr. Schönlein nach dem wenig beſuchten Bade von St.-Maurice in Graubünden, im Engadin-Thale an der Quelle des Inn. Beſſere Forellen finden ſich auf der Welt nicht, wie dort, wo ſie zugleich in ſo großer Menge ſind, daß ich nicht begreife, warum man ſie nicht in Maſſen fängt, marinirt und verſendet. Die beſten Fiſche der Welt, außer den eben genannten Forellen, fand ich am Garda-See; beſonders eine Art, die man Lactence nannte.

Gallerte aus Fiſchen müſſen aus der Brühe derſelben bereitet werden, welche durch Hirſchhorn, oder etwas Hauſenblaſe, oder durch die Floßfedern und Schwänze verwandter Fiſcharten zum Erſtarren gebracht werden können. Fiſchgallerte bedürfen, um nicht widrig zu ſein, einen ſtärkern Zuſatz von Wein und Citronenſäure, viel Gewürz und feine Kräuter.

Der Fürſt Nikolaus Chriſtoph Radziwill, Herzog von Olyca und Palatin von Wilna, erzählt in ſeiner „Peregrinatio Hierosolymitana“ zu Zeiten Gregor's XIII., daß er im Nil, der bekanntlich ſehr fiſchreich iſt, nie andere

Fiſcher gefunden habe als ſolche, die mit den Händen fiſchten, und daß ſie nach kurzem Aufenthalte im Waſſer zurückſchwammen, in jeder Hand und in den Zähnen einen Fiſch haltend.

Der regierende Graf von...., ein ausgezeichneter Gaſtroſoph, der unter Anderm eine eigenthümliche, vortreffliche Art Fiſche zuzubereiten verſtand, verſchmähte es einmal nicht, eigenhändig für Friedrich Wilhelm III. Fiſche zu bereiten, und begab ſich erſt aus der königlichen Küche zur königlichen Tafel.

Der Aal iſt ein weicher, fetter, wohlſchmeckender Fiſch, der ſich aber nicht blättert und ſchwer verdaulich iſt. Man muß ihn mit Eſſig, Pfeffer, Salz und Zwiebeln ſpeiſen. Schleimigen, kränklichen und ſchwachen Perſonen dient er nicht. Die Aalraupe hat ein weiches und glutinöſes Fleiſch, aber eine wohlſchmeckende Leber.

Die Forelle hat ein mildes Fett und ein delicates und geſundes Fleiſch Die Lachsforelle iſt zwar noch delicater, aber auch fetter und deshalb ſchwerer zu verdauen. Das Fleiſch der Forelle iſt im Sommer röthlich, im Winter wird es weiß und verliert, bis wieder wärmeres Wetter kommt, allen feinen Geſchmack.

Der Salm iſt weich und blättert ſich, iſt aber wegen ſeines Fettes ſchwer verdaulich. Für einen kräftigen Magen gibt er eine geſunde Speiſe und nährt unter allen Fiſchen am ſtärkſten. Vom vielen Genuß des Lachſes entſtehen ſehr oft Magenkrämpfe, die nur ein Vomitiv heilt. Die Salmen ſind oft krank und überall mit Blaſen bedeckt, wenn ſie ihre Eier geworfen haben. Daher erhielten ehe-

mals die Irländer den Ausſatz, wie die Aegypter zu Kairo, vom Genuß der faulen Fiſche des Nils. Die Grönländer trinken Fiſchfett; daher ſind ihre Säfte ſo faul, daß die Pocken, die aus Dänemark nach Grönland kamen, faſt die ganze Nation aufrieben.

Die Karpfen haben ein nahrhaftes, ſüßes, und wenn nicht zu fett, ein leicht verdauliches Fleiſch. Beſonders dann, wenn man mit den Schuppen das darunter liegende, oft fingerdicke Fett vor der Zubereitung wegnimmt, was ſich wol der Gaſtroſoph, aber nie der Gourmand gefallen läßt. Sie nehmen, mehr wie andere Fiſche, wenn ſie in ſtehenden oder wol gar ſumpfigen Gewäſſern leben, einen ſchlechten Erdgeſchmack an; in fließendes Waſſer geſetzt, beſonders wenn daſſelbe einen ſchnellen Lauf hat, beſſern ſie ſich und ſüßen aus. Aber in engen Fiſchkäſten werden ſie ſelten fett, wenn man ſie auch gut nährt, der Mangel an Freiheit zehrt ſie ab. Ich habe von einem mehr als hundertjährigen Karpfen gegeſſen, der fetter und zarter war als alle andern, was auch eigentlich nicht wunderbar iſt, denn fetter werden ſie immer im Alter und das von Fett umhüllte Fleiſch iſt immer das zarteſte bei jedem Thiere. In fließendem Waſſer gibt es aber faſt niemals Karpfen, weil in einem ſolchen alle Raubfiſche Zutritt haben und jene die leckerſte Speiſe dieſer ſind. Nur wenige kommen dann durch, wie im Rhein, und dann ſind ſie allerdings die beſten Flußfiſche; ſie ſind aber, wie geſagt, wie alles Beſte, ſehr ſelten. Der Rheinkarpfen iſt der König der Karpfen. Ludwig XV. ließ ſie für ſeine Tafel nach Paris kommen. Sie erhielten auf der Reiſe Brotſtücke in Wein

getränkt zwiſchen ihre Kiefern und wurden, weil ſie die ganze Reiſe nicht gut aushielten, in Chalons geriſſen, welches der culinariſche Kunſtausdruck für Schlachten bei den Fiſchen iſt. Karpfenmilch iſt eine vortreffliche Speiſe, beſonders für ſchwächliche Perſonen, weil ſie ebenſo leicht verdaulich als ſchmackhaft iſt.

Der Hecht blättert ſich; alte Hechte ſind hart und ſchwer zu verdauen; Mittelhechte ſind viel beſſer. Ein Hecht von mehr als drei Fuß Länge iſt immer ſchlecht. Ein guter muß von blaßgelber Farbe ſein und ſchwarze Flecken haben. Im Jahre 1497 fing man bei Kaiſerslautern einen Hecht, der neunzehn Fuß lang war, und nicht weniger als 350 Pfund wog. Man portraitirte ihn; ſein Gerippe ward in Mannheim aufbewahrt. Kaiſer Friedrich Barbaroſſa hatte ihn fangen und ihm einen Ring anlegen laſſen.

Die Makrele iſt fett, wohlſchmeckend, aber ſchwer verdaulich.

Der Kabeljau iſt friſch angenehm, nahrhaft und leicht verdaulich. Geſalzen als Laberdan, oder gar getrocknet als Stockfiſch, iſt er hart, ſchwer verdaulich und weniger nährend.

Der Schellfiſch iſt weich und blättert ſich, hat ein trockenes leicht verdauliches und geſundes Fleiſch.

Die Schollen und Butten ſind weich und blättern ſich nicht; daher haben die größern Sorten ein zartes, geſundes und leicht verdauliches Fleiſch.

Die Steinbutten werden von Gaſtroſophen allen ihren Verwandten vorgezogen, und das mit vollkommenem

Rechte, denn ſie ſind die Könige aller Fiſche. Ich fand einen Turbot à la crême au gratin im Rocher de Cancale einmal ſo überaus vortrefflich, daß ich in Begeiſterung vor dieſer Schüſſel und den wenigen Ueberreſten derſelben auf die Knie fiel. Ein Turbotin (junge Steinbutte) friſch aus der See, mit friſcher vierländer Butter*) gegeſſen, ſoll übrigens noch beſſer ſein, eine Entdeckung, die freilich noch ſehr neu, erſt vor zwei Jahren von einer Dame gemacht wurde, bei der alle Gourmands, und ſogar Gaſtroſophen in die Schule gehen können.

Der Steinbutte kommen im Range nur die feinſten Fiſche der Binnenwäſſer nah, als: die Muräne, der Fokatſch (der Kaiſer des Platten-Sees) und der Schwarz-Reuter aus dem Königs-See.

Der Häring iſt ein zarter, weicher, fetter und leicht verdaulicher Fiſch. Der gepökelte Häring löſt wegen ſeines Salzes den Schleim auf, befördert die Bewegung des Magens und der Gedärme und regt den Appetit an. Zu wäſſerigen Gartengemüſen paßt er ſchön, er verbeſſert ihre erſchlaffende Kraft und ſie mildern ſeine Schärfe. Schleimigen Perſonen iſt er eine wahre Arznei, beſonders wenn er nüchtern genoſſen wird und mit den Gräten.

Im Jahre 1238 wurden die Bewohner von Gothland und Friesland aus Furcht vor den Tataren abgehalten,

---

*) Unter friſcher Butter ſollte man eigentlich nur diejenige verſtehen, die, unmittelbar vor dem Genuſſe, aus ſüßer Sahne in einer Flaſche bereitet wird — eine Procedur von funfzehn Minuten. Weil ſie dann noch ſehr weich iſt, wird ſie in Eiswaſſer ausgewaſchen und ſofort zwiſchen Eisſtücken ſervirt.

ihre Schiffe, wie gewöhnlich, an die engliſche Küſte zu ſchicken; die Folge davon war, daß der Preis der Häringe ins Ungeheure ſtieg.

Die Sardellen kommen mit den Häringen überein; doch machen ſie mehr Schärfe und Reiz als die Häringe. Die Sardellen an der Küſte Toscanas und Sardiniens ſind ein bedeutender Handels- und Induſtriezweig jener Gegenden; die Bewohner der kleinen Inſel Gorgona leben nur davon. Ich aß ſie friſch von vorzüglichſter Güte auf der Inſel Elba, wo ſie am delicateſten ſein ſollen.

Es iſt ſehr zu bedauern, daß die achtbarſten Gebräuche in Vergeſſenheit kommen. Kaum kennt man noch die unſterbliche Suppe à la Camérani, die Côtelettes à la Chantilly. Wer hörte aber in neuerer Zeit noch von einem Braten à l'impératrice. Der ungeheure Preis dieſes Götteressens verbietet in unſern calculatoriſchen Zeiten dieſe Speiſe. Man wagt dreißigtauſend Thaler an ein einziges Börſengeſchäft, gibt aber nicht elende hundert an eine der edelſten Vorſchriften der Gaſtronomie! Hoffen wir, unſere Leſer zu bewegen, daß durch ſie der Braten à l'impératrice zu Ehren komme! Der edle Schüler, der uns vertraut, nehme aus einer Olive den Kern und thue eine Sardelle an ſeinen Platz. Die ſo gefüllte Frucht kommt in eine leipziger Lerche; dieſe in eine Wachtel, dieſe in ein Rebhuhn, dies in einen Kapaun, dieſer in einen Faſan; der in einen Truthahn, der ſich in ein Schwein verſteckt. Ein tüchtiges Feuer vereinigt Saft und Kraft dieſer Geſchöpfe, und die Stunde naht, wo dieſe köſtliche Miſchung — — doch halt ein, Unglücklicher! nahe Dich nicht mit dem Meſſer! — — Deine Sinne, durch die

unübertrefflichen Wohlgerüche in fieberhafte Aufregung gebracht, laſſen Dich ſchon in Gedanken die verſchiedenen Stücke dieſes Gerichts koſten! — — halt ein, Unglücklicher! und wirf Alles zum Fenſter hinaus, Alles — — — bis auf das Centrum — bis auf die Sardelle, welche die Quinteſſenz aller Elemente enthält, die ſie umgab. Genieße dieſe Sardelle, aber mit Vorſicht; habe ein Riechfläſchchen mit Aether an Deiner Seite, damit, wenn Dich vom Uebermaße des Entzückens eine Ohnmacht anwandelt, Du die luſttrunkenen Sinne ſogleich neu beleben kannſt. Es iſt wahr, daß einige Gourmands blos das Filet der Sardelle genießen. Das ſcheint denn doch eine kleine Spielerei, die dem Ernſt, der Würde des Gegenſtandes nicht angemeſſen iſt.

Der Stör hat in ſeiner Jugend ein delicates aber fettes, und deshalb freilich auch ſchwer verdauliches Fleiſch, ein Uebelſtand, der ſich bei höherm Alter ſteigert. Das Fleiſch des Störs war bei den Römern ſo geſchätzt, daß es zu Zeiten des Kaiſers Severus von Sklaven, die Kronen auf ihren Häuptern trugen und mit Muſik begleitet waren, zur Tafel gebracht wurde. Vielleicht ſtammt aus jenen Zeiten, in denen man die Störe ſo hoch hielt, die Gewohnheit, daß der Lord Mayor von London bei einer gewiſſen feierlichen Gelegenheit dem Könige einen Stör zu überreichen hat. Der Sterlet iſt kleiner und delicater als der Stör, der Rogen deſſelben, unter dem Namen Caviar bekannt, iſt zwar eine fettige, ſchleimige und ſchwer verdauliche Speiſe, die aber ſehr delicat iſt, wenn man recht friſchen Caviar haben kann, was freilich nicht oft,

nicht lange Zeit im Jahre möglich iſt. Der gute muß grobkörnig und möglichſt frei von der weißen, ſchleimigen Subſtanz ſein. „La boutargue“ kommt im Briefwechſel Friedrich's des Großen mit Algarotti ſehr häufig vor. Der König ließ ſich oft durch Algarotti davon ſenden. Es iſt eine Art Caviar von orangengelber Farbe. Der ganze Bauch des Fiſches — des Mugil cephalus — wird mit dem Rogen ausgeſchnitten und bereitet. In Italien und dem ſüdlichen Frankreich iſt dies Gericht, welches erregend iſt, ſehr beliebt. Auf der großen Karavanenſtraße von Konſtantinopel nach Perſien, namentlich unfern Ada fängt man einen Fiſch, den die Bewohner Burna-Baluki nennen, der gefleckt wie die Forelle, aber wohlſchmeckender wie dieſe iſt. Aus den Eiern dieſes Fiſches wird eine Art Boutargue bereitet, die in Därmen nach der Art unſerer Würſte geräuchert, in Schnitten geſpeiſt wird und im Orient ſehr beliebt iſt.

Das Neunauge wird geröſtet und in Eſſig eingemacht. Daß es hart und unverdaulich ſei, iſt ein Vorurtheil. Freilich muß man den harten Schuſterdrath, der es in der Mitte durchzieht, nicht mit eſſen, ſondern herausziehen; auch bei dem Schwanzſtück anfangen zu eſſen, und ſo nach und nach bis zum Kopfe fortfahren.

Die Schildkröte hat ein geſundes weißgrünliches Fleiſch, das dem delicateſten Kalbfleiſch an Geſchmack ähnlich iſt. Vorzüglich werden die Eier der Schildkröte geſchätzt. In England liebt man die Schildkrötenſuppe. Es iſt eigentlich keine Suppe, ſondern ein mehr oder minder flüſſiges Schildkröten-Ragout, in welchem — wie Kohl ſehr rich-

tig bemerkt — das flüſſig machende Mittel kein geringeres iſt als alter Portwein. Aus dieſem einzigen Umſtand und aus der Menge von Gewürzen, welche dazu genommen werden, erklärt ſich alles Uebrige.

Die Schildkröten aus Flüſſen ſind viel weniger ſchmackhaft.

Die Krebſe haben ein hartes, ſchwer verdauliches Fleiſch, ſie ſind wenig nahrhaft und beſitzen eine laugenhafte Schärfe, die gern Entzündungen und Neſſelſucht hervorbringt. Der Flußkrebs iſt der weichſte und nahrhafteſte. Die Krebsſuppen ſind nahrhaft, nur müſſen ſie nicht zuviel Krebsnaſen mit dem meiſt unverdaulichen Füllſel enthalten. Die beſten Krebſe der Welt gibt es in Eichſtädt in Baiern. Sie ſind ſo groß, daß drei ein Pfund wiegen, beinahe wie kleine Hummern. Sie werden Edelkrebſe genannt und ſind ſo geſchätzt, daß man die Weibchen — Docken genannt — wieder in das Waſſer ſetzt. Die ſonnenburger Krebſe geben ihnen aber wenig nach. Ihr Aufenthalt, ein ſandgrundiger See, entfernt allen Sumpfgeſchmack. Von gleicher Güte ſind die berühmten Weichſelkrebſe. Krebſe, meinte ein Eſſer, hätten ein feineres Fleiſch als Hummern. Ein Unterrichteter entgegnete: Krebſe ſchmecken nach der Erde, aber der Hummer nach dem ewigen Ocean und hat einen himmliſchen Nachgeſchmack. Man kann aber den Geſchmack der Krebſe verbeſſern. Bekanntlich bewahrt man ſie in Brennneſſeln. Man muß, will man ſie recht fett machen, ihnen ſüße Milch mit eingeweichter Semmel geben. Durch das Sauerwerden der Milch leiden aber die Krebſe, und es iſt nicht gut, ſie durch Waſſer zu reinigen. Man treibe ſie lieber des Mor-

gens und Abends auf eine feuchte, wo möglich thauige Wieſe, bis ſie ſich gereinigt haben. Ein Knabe mit einer Ruthe hält ſie leicht zuſammen. Ich habe dies Verfahren in Polen in Anwendung gebracht geſehen. Nach einer ſolchen Weide werden ſie ſehr munter und bekommen nach acht Tagen ſolcher Behandlung das vortrefflichſte Fleiſch.

Wie weit man noch am Ende des vorigen Jahrhunderts in den Naturwiſſenſchaften zurück war, beweiſt ein ernſthaft gemeintes Werk „Phyſikaliſch-chemiſche Erklärung der Natur, von einer Geſellſchaft echter Naturforſcher. Berlin 1781.“ Hier heißt es wörtlich: Die Aſche von Krebſen an einem feuchten Ort bewahrt oder mit Regenwaſſer befeuchtet, gibt innerhalb zwanzig Tagen kleine Würmer und wenn man Rindsblut darauf ſpritzt, ſo werden Krebſe daraus. Needham, ein irländiſcher Jeſuit, wollte Aale aus Mehl machen. Selbſt Philoſophen glaubten daran und man baute auf dieſe lächerliche Grundlage ein eigenes Syſtem.

Merkwürdig iſt die Antipathie der Krebſe gegen Schweine. Alle ſterben ab, wenn ein einziges Schwein ihnen zu nahe kommt.

In Frankreich pflegt man als eine artige Ueberraſchung zuweilen einen lebendigen Krebs roth zu malen und ihn unter die gekochten zu miſchen.

Meine Aerzte haben mich, ſchreibt Sterne, mit, was ſie Bouillon rafraichissant nennen, beinahe umgebracht. Es iſt ein Hahn, der lebendig abgezogen und mit Mohnſamen geſotten, alsdann in einem Mörſer geſtoßen, und nachher durch ein Sieb geſeiht wird. Darunter muß ein

Krebs ſein, und man ſagte mir ganz ernſthaft, es müſſe ein Männchen ſein — eine Krebſin würde mir mehr ſchaden als nützen.

Hummern ſind allerdings ſchwerer zu verdauen als Krebſe, ſie wollen eine ſcharfe Sauce, ſind wenig nährend, aber äußerſt ſchmackhaft; ihre Scheeren haben das weichſte Fleiſch. Ein Hummerſalat iſt eine köſtliche, ganz unvergleichliche Speiſe. Apicius, der unter Tiberius lebte, zog von Rom nach Minturnae wegen der dortigen berühmten Seekrebſe (locusta). Die Fiſche waren in dieſer Gegend ſo groß, daß ſie mit denen von Smyrna und Alexandrien wetteiferten. Man ſagte dem Apicius, daß an der afrikaniſchen Küſte noch größere wären. Sofort reiſte er dahin; war aber mit ſeiner Reiſe nicht zufrieden.

Die Auſtern. — Jemand, der in dem ſüßen Wahne lebte, ein guter Eſſer zu ſein, gab den Rath, bei einem Diner, für welches ich ſehr viel friſche Auſtern bereit hatte, ſie vor der Suppe präſentiren und darauf eine Suppe au lait d'amande geben zu laſſen, oder, da dieſe ſo ſelten gelingt, eine beſcheidene Milchſuppe, da Milch die bekannte Eigenſchaft habe, die Auſter ſofort aufzulöſen. Eine Milchſuppe bei einem Diner — welch ein horribler Gedanke! Viel beſſer als Milchſuppe iſt Käſe. Etwas Cheſter thut gewiß beſſere Dienſte, iſt dem Auge, Gaumen und Magen auch weit annehmlicher als eine Milchſuppe, und wäre ſie au lait d'amande. Eine Suppe au lait d'amande beſteht auch gar nicht einmal aus Milch, ſondern aus dem mit Waſſer und Zucker gemiſchten der Mandel entpreßten Oele,

das nur ſeiner weißen Farbe wegen den Namen Milch erhält. Wie ſteht es nun aber mit der chemiſchen, die Auſter leicht zerſetzenden Kraft des Mandelöls (Mandelmilch)? Hier waltet ein neuer Irrthum ob; denn etwas Anderes iſt Lait aux amandes — Milch mit Mandeln —, und etwas Anderes Lait d'amande — Mandelmilch, Orgeat.

Die Auſter verdient ſowol wegen ihres guten Geſchmacks, als wegen ihres geſunden Nahrungsſaftes den Rang vor allen andern Schalthieren. Ihr weich nährender Schleim, der die Schärfen einwickelt, wird vom Magen leicht aufgelöſt, und erſetzt ebenſo vortrefflich das bindende Weſen ſowol in unſern Säften als in den feſten Theilen.

Mein verſtorbener Freund Schall, der bekannte Luſtſpieldichter, pflegte zu ſagen: Ich verehre Gott in der Auſter und — verſchlang ſie tauſendfach. Bei der erſten Errichtung der Schnellpoſten ließ ich, da der Aermſte bis dahin in Breslau nur übelriechende Auſtern gegeſſen hatte, mit dieſer damals allerſchnellſten Gelegenheit ein Fäßchen Auſtern von Hamburg kommen. Sie ſchmeckten meinem Freunde aber gar nicht, weil ſie, wie er behauptete, keinen Seegeruch hätten, denn dafür hatte er immer den üblen Geruch der in Breslau verweſt ankommenden Auſtern gehalten. Er machte mir ernſtliche Vorwürfe, daß ich ihm ſo etwas vorſetzen könne. Einem Freſſer ſagte man, Auſtern ſeien Appetit erregend. Ich habe es ſchon verſucht, erwiderte er, ich habe zwölf Dutzend gegeſſen, hatte aber nachher nicht mehr Hunger wie vorher. Man pflegt Auſtern, wenn ſie nicht ganz friſch ſind, in Suppen, Sauerkohl und Saucen zu geben. Ich liebe alle ſolche Heuchelkünſte nicht. Schlechte

Auſtern muß man nicht eſſen, weder roh, noch gekocht, noch gebraten; ſie ſind aber immer ſchlecht, roh, gekocht oder gebraten, wenn ſie nicht ganz friſch ſind. Aus dieſen Gründen will ich auch keine Citronenſäure dazu, die den Geſchmack ſchlechter Auſtern nur verſteckt, aber nie hinlänglich. Muß etwas dazu genommen werden, ſo ſei es Salz: Salzwaſſer iſt das Element, in dem die Auſter lebt. Auſtern, natürlich friſche, ſind ein unentbehrliches Ingrediens zu ſehr vielen und den beſten Saucen, zum Sauerkraut, zu feinen Ragouts u. ſ. w., wo ſie weder durch Auſternpulver noch durch eingelegte Auſtern zu erſetzen ſind.

Voltaire ſchämte ſich nicht, die lächerliche Behauptung aufzuſtellen, daß die Auſtern- und Muſchelſchalen auf den höchſten Bergen Ueberreſte der Speiſen von einigen Pilgern wären. Welches Mahl dieſer Pilger! Ihr Ueberbleibſel ſind Millionen von Muſchellagen in allen großen Berglagern der Welt. Buffon nimmt ſich die Mühe, ſolche Dichtung ernſtlich zu widerlegen, und bemerkt nur im Vorbeigehen, daß er glaubte, dieſe Meinung ſei die eines zwölfjährigen Knaben.

Muſcheln ſind ſchwerer zu verdauen als die Auſtern, ſie ſind hart und weniger ſchmackhaft als jene.

Schnecken haben ein linderndes Gallert, das nahrhaft iſt, Schärfe entwickelt und gute Saucen gibt.

Schuppenfreſſer. — Herwegh, wie bekannt kein Freund der Ariſtokratie, glaubt doch, daß wahrhaft ariſtokratiſche Fiſche — denn auch das Weltmeer, ſo gut wie das Reich der Lüfte und die Erdoberfläche, hat ſeine Ariſtokraten — beſſer ſchmecken als gewöhnlicher Fiſchpöbel.

Er ſagt („Ocean und Mittelmeer" von K. Vogt): „Ich habe Luſt mir dieſen Fiſch, den Schuppenfreſſer, zum Mittagseſſen zu kaufen, um ſeines adeligen Anſehens halber. Ich bin feſt überzeugt, er ſchmeckt gut; er kann kein zähes Fleiſch haben, denn er gibt ſich ſicher nicht viel Mühe, ſeine Nahrung zu erjagen, wie die lumpigen Haifiſche, deren Muskeln von lauter Jagen in ſehnige Fäden umgewandelt ſind. Er lebt gewiß ſtill und gemüthlich in tiefen Klüften und heimlichen Felſenritzen von ſeiner erbgeſeſſenen Rente, die ihm in Geſtalt weichen Gewürms in der Nähe wuchert."

Ein Kanonikus in Antwerpen hatte an einem Faſtentage mehrere ſeiner Freunde geladen. Sein Koch kam aber mit der Trauernachricht, daß auf dem ganzen Fiſchmarkte nur ein einziger, für ſeines Herrn Tafel würdiger Fiſch zu finden wäre und dieſer ſei von einem Rathsherrn beſtellt. Da, nimm meine Börſe, ſagte der Kanonikus, geh zurück auf den Markt; es iſt genug Geld, um den Rath und den Fiſch zu kaufen. — Noch beſſer iſt die in Frankreich berühmte Fiſch-Anekdote des Cardinals Feſch. Dieſem wurden zwei ungeheure Fiſche von ſeltener, nie geſehener Größe angeboten. Er kaufte ſie beide zu ganz enormen Preiſen. Obwol er einſah, daß er nur einen gebrauchen könne, ſo wollte er doch in Paris der Einzige ſein, bei dem ſich ſolche Fiſche zeigten. Aber ſein Haushofmeiſter beruhigte ihn darüber und verſprach beide Fiſche zu präſentiren. Die Eminenz, ſtolz auf dieſes Gericht, machte ihren Gäſten eine erhabene Beſchreibung des Fiſches, und bat dringend einen Platz im Magen für dieſe Seltenheit

offen zu laſſen. Endlich war der entſcheidende Moment da; die Flügelthüren gingen auf — zwei Bedienten hatten an dem Ungeheuer zu ſchleppen, das auf einem großen langen Bret mit einem Tiſchtuch umwickelt lag, weil keine Schüſſel dafür groß genug war. Eine allgemeine Bewunderung und — ein noch größerer Schreck des Entſetzens; denn einer der Träger ſtolperte, der Fiſch fiel und beide Bedienten über ihn, ſodaß er nicht mehr zu genießen war. Nur der Haushofmeiſter und der Amphitryon blieben gelaſſen, und Erſterer rief mit Stentorſtimme: Qu'on en apporte un autre, worauf unter allgemeinem Gelächter die Flügelthüren mit dem zweiten Monſtre ſich aufthaten — zur großen Beruhigung des Wirths — und der Gäſte.

Faſtenſpeiſen.

Wer glaubt doch die Alfanzerei,
Daß Braten eſſen Sünde ſei,
Und wider des Allmächt'gen Zorn
Ein Häring ward zum Gnadenborn.
Schaut er, in Majeſtät gehüllt,
Auf Das, was uns den Magen füllt?
Swift.

Es iſt nützlich, ſagt Voltaire, daß es im Jahre eine Zeit gibt, wo weniger Ochſen, Kälber, Lämmer, Schöpſe und Geflügel aller Art geſchlachtet werden als gewöhnlich. Man hat im März, wenn die Faſtenzeit beginnt weder junge Hühner noch Tauben. Die Polizei hat ſehr weiſe befohlen, daß das Fleiſch zu dieſer Zeit etwas theurer in Paris ſein ſoll und daß die Vortheile den Hoſpitälern anheim fallen. Es iſt ein faſt unmerklicher Tribut, welchen der Reichthum der Armuth zahlen muß; denn die Reichen haben nicht die Kraft wie die Armen, das ganze Jahr hindurch zu faſten.

Es gibt wenig Landleute, die einmal im Monat Fleiſch eſſen können; könnten ſie es aber täglich, ſo würde das

fruchtbarſte Land nicht ſoviel produciren. Zwanzig Millionen Pfund Fleiſch täglich würden jährlich 7300 Millionen Pfund ausmachen. Das Facit iſt erſchrecklich. Die kleine Anzahl der Reichen, der Finanziers, der Prälaten, der großen Herrn und vornehmen Damen, welche geruhen, Faſtenſpeiſen auftragen zu laſſen, faſten bei Lachs, Hummern, Steinbutten und Stören.

Ein berühmter Finanzier hatte Couriere, welche ihm täglich für hundert Thaler alle möglichen Arten von Seefiſchen nach Paris brachten. Dieſe Ausgabe nährte die Couriere, die Poſtmeiſter, welche die Pferde lieferten, die Fiſcher, Schiffer, Schiffbauer, Fiſchnetzfabrikanten u. ſ. w.; ſowie die Gewürzhändler, bei denen man alle die ausgezeichneten Specereien entnahm, welche den Fiſchen einen feinern Geſchmack als dem Fleiſch geben. Lucullus ſelbſt hätte nicht wollüſtiger faſten können. Dabei iſt noch zu bemerken, daß alle Seefiſche dem Staate bei ihrer Ankunft in Paris eine bedeutende Steuer entrichten. Die Secretaire der Reichen, ihre Kammerdiener, Bedienten, das Hofgefolge u. ſ. w., eſſen die Ueberbleibſel des Kröſus und faſten ebenſo köſtlich wie er ſelbſt. — Bei den Armen iſt es nicht ſo. Sie begehen nicht blos an dem Benagen der zähen Hammelkeule eine Sünde, ſondern ſie ſuchen auch oft vergebens dies elende Nahrungsmittel. Sie haben nur ihr Roggenbrot, den Käſe, den ſie von ihren Kühen, Ziegen und Schafen gewonnen haben, und einige Eier von ihren Hühnern. Was bleibt ihnen nun noch zur Nahrung. Nichts! Sie willigen ein zu faſten, aber nicht zu ſterben; es iſt durchaus nothwendig, daß ſie ihr Leben friſten, ſei es auch

nur, um den Acker der höhern Stände zu bebauen. So frage man denn, ob es nicht einzig und allein der polizeilichen Obrigkeit zukommt, über die Geſundheit der Menſchen zu wachen und ihnen die Erlaubniß zu geben, von dem Käſe zu eſſen, den ihre Hände geknetet, und von den Eiern, die ihre Hühner gelegt haben. Die alleinſeligmachende Kirche ordnet wol die Faſten an, aber ſie kann, als geiſtige Macht, nur dem Herzen gebieten und nur geiſtige Strafen auferlegen. Sie kann nicht, wie in alten Zeiten, einen armen Mann, der nur ranzigen Speck zur Nahrung hat und dieſen Speck auf trockenem Brote verzehrt, zum Scheiterhaufen verdammen. Die Polizei muß von den größern oder kleinern Vorrathe der Lebensmittel unterrichtet ſein; aber die Geiſtlichkeit ſollte höhern Beſchäftigungen nachgehen.

Weshalb faſtete Chriſtus vierzig Tage in der Wüſte, wohin ihn der Teufel geführt hatte? Der heilige Matthias bemerkt, daß er nach dieſem Faſten Hunger gehabt habe. Demnach ſcheint er in der Faſtenzeit keinen Hunger gehabt zu haben. Der heilige Johann von Matha verſchmähte ſchon als ſaugendes Kind an den Faſttagen die Bruſt, und der heilige Aldobrand machte an einem Faſttage ein gebratenes Rebhuhn wieder lebendig (Acta Sanct. vom 9. April 830). — Der Papſt Zacharias antwortete dem Bonifacius, Miſſionar der Deutſchen: „Du fragſt mich, wie es mit dem Speck zu halten ſei? Die Väter haben deshalb nichts vorgeſchrieben. Meine Meinung indeſſen iſt, daß man ihn nicht anders als am Feuer gekocht oder geräuchert eſſen müſſe. Aber wenn man ihn roh eſſen

will, ſo thut man wohl, damit bis nach den Oſterferien zu warten."

Ueberſtrenge Muſelmänner ſollen ſich ſogar auch daraus ein Gewiſſen machen, in den Faſten den Geruch der Blumen einzuziehen, gleichſam als ſei dieſe Erquickung ein feines Nahrungsmittel. Daher heißt es in Rückert's „Makamen des Hariri": „Sodaß ich mit trocknem Munde — die Gebetspflichten jeder Tagesſtunde, — ſelbſt den Duft der Salben mir hielt vom Haupte, — daß er mir nicht den Stand der Nüchternheit raubte." — Auf einem Congreß aller Völker zur gemeinſamen Annahme der beſten Religion neigte man ſich ſchon zum Mohammedismus; aber ein Samojede proteſtirte dagegen, weil im Koran vorgeſchrieben wird, unter Anderm auch ein Faſten von Sonnenaufgang zu Sonnenuntergang zu halten. „Das hält", ſagte der Samojede, „kein Menſch von meiner Nation aus, denn bei uns geht die Sonne manchmal nur alle ſechs Monate auf."

Madame Campan erzählt in ihren „Memoiren" daß die Prinzeſſin Victoria von Frankreich nicht unempfindlich gegen die gute Küche, aber ſehr ſcrupulös im Faſten war. „Ich ſah ſie", erzählt dieſelbe, „eines Tages ſehr beunruhigt über die Zweifel, ob ein gewiſſer Waſſervogel, den man ihr während der Faſtenzeit vorgeſetzt hatte, auch in der That Faſtenſpeiſe ſei. Sie zog darüber einen Biſchof zu Rathe, der ſich an ihrer Tafel fand. Der Prälat nahm ſogleich einen ernſten Ton an, um ſich als Richter in letzter Inſtanz zu bekunden. Er antwortete der Prinzeſſin, daß es entſchieden ſei, daß man bei dergleichen

Zweifeln den möglichſt warm aufgetragenen Gegenſtand auf einen recht kalten Teller legen und mit einer Gabel durchſtechen müſſe. Wenn die herausgefloſſene Jus in einer Viertelſtunde gerinne, ſo ſei der Gegenſtand keine Faſtenſpeiſe und daher verboten, bleibe das Fett aber flüſſig, ſo könne man davon ohne Gefahr am Faſtentage genießen. Der Verſuch wurde gemacht, und das Thier zur Freude der Fürſtin als unſchuldig befunden. Die Faſtenſpeiſen incommodirten dieſe Fürſtin ſehr, deshalb erwartete ſie mit großer Ungeduld den erſten Schlag der Mitternachtsſtunde vom Freitag zum Sonnabend, um ihrem Verlangen nach gewichtiger Speiſe ſofort zu genügen.

Der Frühling, d. i. die Faſtenzeit, iſt die traurigſte Zeit für die Küche; mit Ungeduld werden die erſten Gemüſe erwartet. Bis dahin glänzen die Entremets auf Koſten des Solidern. Da werden faſt überall die Soufflés gegeſſen, überall, aber faſt nirgends gut, denn ſie verlieren ihre Phyſiognomie, d. i. ihr Verdienſt, wenn ſie auch nur eine Minute auf den Tiſch geſetzt werden; ſie müſſen unmittelbar aus der Küche, ja vom Herde kommend, gegeſſen werden.

Beignets müſſen, wie alle Frituren, croquant ſein, weshalb ſie erſt im letzten Moment an das Feuer geſetzt werden dürfen. In Italien werden ſie mit Oel und ganz vortrefflich bereitet.

Wer das köſtliche, ſüße, friſche Oel in Italien nicht genoſſen hat, kann ſich von der Güte aller damit zubereiteten Speiſen, von ihrem Wohlgeſchmack keinen Begriff machen, und man mag ſagen was man will, unſere nor-

diſche Butter iſt gegen lucheſer Oel doch nur eine Schmiere, ein bei uns leider unentbehrliches Surrogat. Wenn Reil unter allen Fetten und Oelen der Butter den Vorzug gibt, ſo muß ich ihm, den ich ſo ſehr verehre und ſo vielfach zu Rathe gezogen habe, auf das allerentſchiedenſte widerſprechen. Gewiß kannte er nur alle die ſchlechten Oelſorten, die bei uns für gute italieniſche und Provencer-Oele verkauft werden, und außer der Qualität auch noch ihr oft hohes Alter gegen ſich haben. Oel iſt freilich nur friſch, aber ſo friſch wie es gepreßt iſt, vortrefflich; das kann Jeder erfahren, der einmal aus der Oelſtampfe friſches, eben geſchlagenes Leinöl auf Brot gekoſtet hat. Nun kann aber auf der ganzen Erde nur ein kleiner Theil Menſchen friſches Olivenöl eſſen, der beiweitem größte Theil muß ſich mit verſchicktem, oft ſehr altem, d. h. ſehr ſchlechtem Oele begnügen. Aber zwiſchen friſchem Oele und noch ſo friſcher Butter ſchwankt der Gaſtroſoph gewiß keinen Augenblick.

Der Werth und die Güte der Olive iſt an ſich ſo verſchieden wie das Oel derſelben. In der Provence gibt es davon zwei Hauptſorten. Die ſehr großen Olivenbäume, Saurins genannt, und jene, die ſo klein bleiben, daß man ihre Früchte ohne Leiter mit der Hand abnehmen kann — ſie heißen Salonings —; ſie geben das beſte Oel. Die erſte Art findet man im Var-Departement, in Nizza und in Genua. Dieſe Art hat ſechs Varietäten, die ſich durch Blätter und Früchte ſehr beſtimmt unterſcheiden, und wovon jede ihre Vorzüge hat. Es eignet ſich z. B. die Art, welche man im Provençaliſchen Puncia nennt, ganz

beſonders zum Einſalzen. Die ſogenannte wilde gibt das wenigſte aber allerfeinſte Oel. Die Art, die in Graſſe Cacone genannt wird, aber mehr unter dem Namen Nostral bekannt iſt, iſt die gemeinſte. Jeder Canton in der Provence und in Languedoc gibt aber derſelben Olivenart andere Namen, ſodaß man ſich ſchwer zurecht findet. Die letztgenannte Art iſt die zahlreichſte, weil ſie das gemeinſte Oel gibt, nicht aber das beſte. Es iſt mit der Olive wie mit dem Wein, Aepfeln und ſehr vielen Früchten. Die Varietät, welche viel trägt, iſt von der Mehrzahl der Anbauer die geſuchteſte, aber ſie trägt nicht die beſten Früchte. Die Olive gedeiht auf jeder Bodenart, nur nicht im Moraſt; aber das beſte Oel geben Bäume auf trockenem, leichtem Boden.

Im Allgemeinen gibt die Erde, welche guten Wein gibt, auch gutes Oel. Dem Oelbaum muß alles trockene Holz genommen werden, ſonſt trägt er nur halb ſo viel. Deshalb ſieht ein Olivengebüſch auch immer ſo ſchön aus, trotz des dunklen Grüns ſeiner Blätter, faſt wie das der Weidenblätter, und nimmt ſich in der Nähe des Meeres, zwiſchen andern Bäumen, beſonders neben Wieſen, gar freundlich aus. Sollen die Olivenbäume viel tragen, ſo müſſen ſie gut gedüngt ſein; aber das Oel von ſolchen Bäumen wird nicht beſonders. Im Monat April blühen die Oliven in der Provence, in Nizza vierzehn Tage früher. Wenn Inſecten den Bäumen ſehr zur Laſt fallen, ſo wird das Oel ſchlecht und hält ſich nicht lange. In einigen Gegenden der Provence läßt man die Oliven gähren, bevor man ſie in die Mühle ſchickt. Wenn die Mühlſteine und die Gefäße nicht

ſehr rein ſind, wenn die Leſe nicht auf das properſte gemacht wird, ſo bekommt das Oel einen ſchlechten Geſchmack. Reinlichkeit iſt aber in Süd-Frankreich und Italien eine ſehr große Seltenheit. Darum iſt auch gutes Oel, beſonders in Italien, ſelbſt in Lucca, etwas ſehr Seltenes. Das ſchlechteſte Oel, das ſogenannte Höllenöl, welches aus dem Mark der Olive gepreßt wird, benutzt man zum Brennen, es wirft ein helles Licht und verzehrt ſich faſt ganz. Die Olivenkerne werden zum Kaminfeuer benutzt; ſie geben ein mildes, blaues, gleichmäßig brennendes Feuer, eine anhaltend glimmende Glut.

Gaſtroſophen lieben das Oel von Aix in der Provence; es iſt ſehr ſelten, aber vortrefflich, bewahrt den leicht bittern Geſchmack und iſt grünlich, weshalb die Fälſcher unreife grüne Oliven nehmen, um es nachzumachen; ein ſolches Oel hält ſich nicht lange. Auch hat man das Olivenöl ſchon mit Blei vermiſcht gefunden, was von der Gewohnheit kommt, es in Bleigefäßen aufzubewahren, damit es nicht ranzig werden ſolle. Häufiger erhält man Olivenöl mit Mohnöl gemiſcht. Eine andere, ganz ſchlechte Sorte, die gewöhnlich auch als Salatöl verkauft wird, bereiten die Oelfabrikanten dadurch, daß ſie die ausgepreßten Oelkuchen mit heißem Waſſer auskochen und die Flüſſigkeit abſchäumen. Nicht nur zur Verfälſchung des Olivenöls wird, im Vorbeigehen geſagt, das Mohnöl gebraucht, man miſcht es auch unter Mandel-, Haſel- und Walnußöl. Aus Schwaben und dem Elſaß gehen jährlich viele tauſend Pfund Mohnöl nach Trieſt, die von da unter veredelter Geſtalt wieder zurückkommen.

Die Olivenfelder würden den reichsten Ertrag geben, wenn nicht zuweilen ein einziger Nachtfrost das reichste Feld auf zwanzig Jahre verdärbe. Die Natur gibt die Lehre, daß ein kleiner, sicherer Gewinn dem sehr großen, aber unsichern vorzuziehen sei. Ein Sprüchwort sagt: Wer nichts besitzt als Olivenwälder, ist immer arm. Man rechnet ein gutes Jahr um das andere, und das andere Jahr gibt nur den fünften oder achten Theil des Gewinnstes eines guten Jahres. Deshalb wechseln die Oelpreise so ungeheuer und man sieht ebenso häufig sehr reiche als ruinirte Oelhändler. Der Olivenbaum verträgt fünf bis sechs Grad Kälte, aber die Aeste sind sehr zart; ein Regen, ein kalter Wind (nicht zu vergessen, in der Provence weht der fürchterliche Mistral) verzehrt oft eine ganze Ernte. Der Olivenbaum ist nicht gemacht für den Schnee, er zerbricht oft unter seiner Last, und man hat Alles für die Ernte zu fürchten, wenn nicht Wind dem Schnee bald folgt, um den Baum von einem Kleide zu befreien, das seinem immerwährenden Grün so lästig ist. Die Bäume haben das mit den Thieren gemein, daß die an ein mildes Klima gewöhnten gegen den Frost sehr empfindlich sind. Die Bäume, welche die Mittagssonne genießen, gehen leichter zu Grunde als die, welche dem Nordostwinde ausgesetzt sind; denn diese haben eine härtere Rinde. Wir Nordländer brauchen uns wenigstens darüber, daß wir keinen Wein und kein Oel haben, nicht zu beklagen, denn sicher geben Wiesen und Getreidefelder einen größern und gesichertern Wohlstand.

Saucen.

Quand on parle de sauce, il faut qu'on y raffine
Pour moi, j'aime surtout que le poivre y domine.
Boileau.

Der Ursprung der Saucen ist wol so alt als die Kochkunst selbst, wie die Heilige Schrift beweist, indem sie den Juden gebietet, das Zicklein nicht in der Muttermilch zu bereiten, was offenbar die erste weiße Sauce ist.

Der Name Sauce ist deutschen Ursprungs von dem Worte Salze oder Sülze, Saft des Fleisches, welches früher von den Franzosen Saulce geschrieben wurde, aus dem sich aber das L später verlor, wie etwa aus dem Saulmon (der Salm) auf gleiche Weise der Saumon wurde. In vielen nordischen Sprachen fällt das L in der Aussprache gern fort, wie z. B. in der englischen: Calf (Kalb), Walk (spazieren), Calm (Windstille).

In der Nähe von Baden bei Wien heißt ein Dörfchen Sos, gerade so geschrieben, wie die Oesterreicher meist auf ihren Speisekarten das Wort Sos für Sauce setzen.

In der vermeintlichen Hoffnung, gründlich Hiſtoriſches über Saucen dadurch zu erfahren, machte ich mich über das Archiv des Dörfchens her, welches ſich wirklich älter als Wien legitimirte, aber ſeinen Namen den Römern verdankt, die dort eine kleine Colonie anlegten, welche ſie Sociana, die kleine Geſellſchaft, nannten. Wäre uns die Kühnheit der neueſten Etymologen und Hiſtoriker eigen, ſo würde denn doch das Dörfchen Sos, gerade weil ſein Name aus Sociana gewachſen iſt, uns zum Ziele führen. Denn bedenkt man, wie das Wort Saucis (Würſtchen) offenbar der Brühe, der Sauce, in der ſie geſotten iſt, ſeinen Namen verdankt, und wie in den kleinen Städten Deutſchlands bei jährlichem Schlachten und Wurſtbereiten die ſogenannte Wurſtſuppe der einzige ſociale Zuſammenhang iſt, den die reſpectiven Glieder und Führer des Städtchens mit ſich haben (Wurſtſuppe vereint Todtfeinde, den Syndikus mit dem Bürgermeiſter), ſo kann man glauben, daß Wurſtſuppe, Wurſtſauce, von Socia, dem geſellſchaftlichen Vereine, herkomme, und der wiener Küchenzettel hätte am Ende Recht und das Sos der Wiener wäre richtiger als unſere Schreibart.

Wollte man ernſtlich gelehrte Unterſuchungen über das Wort Sauce anſtellen, ſo bieten ſich zwei ſinnverwandte Worte in der Urſprache der Schrift dar, die wol am meiſten geeignet wären, etymologiſches Licht zu verbreiten. Beim Fluche Adam's heißt es: Im Schweiße deines Angeſichts ſollſt du dein Brot eſſen. Im Original ſteht das Wort Seah (זֵעָה). Bei dem außerordentlichen Purismus der alten Sprachen iſt's kein Wunder, wenn ſie den Schweiß

umſchrieben und von einer durch Hitze erzeugten Flüſſigkeit ſprachen. Das ähnliche Wort Sais, welches die Olive oder Oelbeere bedeutet und recht beſtimmt den Begriff eßbaren Oels enthält, ſchließt ſich dem an. Mit dem Oel aber waren bekanntlich die meiſten Saucen der Alten bereitet. Nimmt man noch dazu, daß die Oelzweige bei allen alten Nationen die Idee des Friedens vertreten, wie wir ſchon bei dem Oelzweige im Schnabel der Taube aus der Arche Noah erſehen, und wie in den Friedenstractaten ſich bald ſaure, bald ſüße, bald ſüßſaure und piquante Saucen darbieten: ſo gewinnt dieſe Anſicht viel für ſich.

Auch in der phyſiſchen Welt vertritt das Oel gleichſam die Stelle des vermittelnden Princips. Wo Reibungen aller Art ſtatt haben, da legt ſich das Fett oder Oel vermittelnd als Friedensprincip dazwiſchen; und von hier aus muß man manche ölige, fettige Sauce nicht nur als nicht zu derbe und zähe Speiſe, ſondern auch als ein der Reibung widerſtehendes und die Mechanik der Maxillen beförderndes Mittel betrachten.

Wüßte man nicht ganz gewiß, daß die von Katholiken und Proteſtanten gleich gefürchtete Secte der Socinianer ihren Namen von den beiden Theologen Sozzini aus Siena erhalten hat: ſo wäre ich geneigt zu glauben, daß dieſe verſchiedenartigen Saucen (Secten), welche ſich — dieſe gar zu vielen Köche, welche immer den Brei verderben — über das Chriſtenthum verbreitet haben, zu ihrer Benennung Veranlaſſung gaben.

Es iſt ja überhaupt ſehr oft ein Zuſammenhang zwiſchen dem Namen des Künſtlers und ſeinen Leiſtungen:

z. B. Göthe, göttlich, Schiller, schillernd, Stollberg, stolpert, Kosegarten, Kost im Garten, Matthisson, matte Sauce u. s. w.*) Und gleichen nicht Matthisson'sche Gedichte wirklich der etwas faden, matten Sahnsauce, dem weichlichen, kraftlosen Uebergange von Milch- in Mehlsuppen, die in jener Zeit die deutsche Küche und Literatur behelligt haben?

Die Franzosen, die über alle tüchtigen Erfindungen und Ereignisse des Lebens, der Kunst und Wissenschaft ihre eigenen Saucen zu bereiten versuchten, haben freilich oft das Schöne und Natürliche entstellt, dort wo sie es nur verstellen oder verkleiden wollten, um es für ihr Eigenthum ausgeben zu können. Aber es läßt sich, um gerecht zu sein, nicht leugnen, daß auch Manches in dieser neuen Metamorphose vortheilhafter, Einiges sogar verklärt erscheint. So Newton's Theorie in der herrlichen Sauce von Laplace Mécanique céleste und das Leg of mutton als Gigot à l'or liquide, einer Sauce von Paradiesäpfeln mit Champagner.

Das größtentheils als idealätherisch schwebende Gebiet der Saucen verhält sich zu den realen, wahrhaft nährenden und sättigenden Elementen der Tafel, wie der gesammte Mythencyclus zur eigentlichen Weltgeschichte. Die Götterlehre macht uns diese letztere eigentlich erst genießbar, indem sie uns lehrt, jene Höhe und Würde in den Ereignissen unsers eigenen Lebens aufzusuchen, wie sie im Walten der Götter und Heroen, denen wir uns verwandt fühlen, sich bekunden. Aber auch der luftige Mythus gewinnt erst Ruhe und Haltung, wenn wirklich historische Facta

*) Maßen, [illegible]

aus ihm herausblicken oder wir ſolche ihm unterzulegen im Stande ſind; denn wer wollte Saucen allein eſſen?

Die endlich beſchränkten Fleiſchmaſſen bilden mit ihren unendlichen Saucen ſtets eine Art Dichtung und Wahrheit. Nur wer den gleich hohen und tiefen Sinn der poetiſchen Saucen zu faſſen verſteht, welche der größte deutſche Koch über die einzelnen Theile ſeines gehaltvollen Lebens bereitet, der wird die letzte höchſte Bedeutung der Saucen überhaupt finden und in die lebendige Bedeutung eindringen können, welche zwiſchen dieſem Geiſt und der Materie beſteht.

Da wir, von den Saucen verführt, uns hier ſo plötzlich auf poetiſchem Boden befinden (und man wird mir das nachſehen, da ich ſo oft, z. B. bei den Vegetabilien, ſo trocken ſein mußte), dürfte die Bemerkung an ihrem Orte ſein und leicht verſtanden werden, daß die an ſogenannten bürgerlichen, frugalen Tafeln täglich wechſelnde Sauce bei feſtſtehenden Braten ſich zu dem reichen Wechſel der Saucen, welche bei großen Diners prangen, etwa wie Odyſſee und Ilias verhalten. Dort ſoll ein ſchimmernder Götterfunke, das kurze aber kräftige Menſchenleben beleuchten, aber hier flammen und ſtrahlen mythiſche Geſtalten von allen Seiten, und ihr Glanz verklärt das irdiſche zum himmliſchen! Ueberall verhält ſich Sauce zu dem mehr Materiellen wie der Geiſt zu dem Körper.

Wie die Griechen, weil ſie von den Aegyptern die erſte Anleitung zur Kunſt hatten, das Wort Poeſie, welches etymologiſch nur den Begriff von Kunſtgeſtaltung im Raume ausdrückt, für alle idealen Schöpfungen brauchten, ſo haben die Franzoſen dem alten Worte Sauce ſeine

höchste und gesteigerte Idee beigelegt, und das nun unübersetzbare Wort Sauce muß in seiner veränderten Form hinwiederum aufgenommen werden. Es ist ein arger Irrthum deutscher Puristen, das Wort Sauce durch Brühe übersetzen zu wollen: in sehr vielen kalten Saucen, z. B. Senfsaucen, Remoladensaucen, ist gar nichts Gebrühtes, sondern nur ein kalt Gemischtes.

Wer es weiß, wie ein Hauptertrag, selbst der höchsten Wissenschaften und Künste, sich öfter nur in ein oder zwei für die Ewigkeit bestehende Worte reducirt, z. B. in der Mathematik integrale und differentiale; in der Astronomie centrifugale und centripetale; in der Medicin Asthenie und Sthenie; in der Malerei Helldunkel u. s. w., der wird die Bedeutung des Worts Sauce, also den Grund, warum ich so lange daran festhalte, für das gesammte Gebiet der Kochkunst zu würdigen verstehen.

Mit den Saucen beginnt erst das ideale Streben der Kochkunst. Wenngleich ein classischer Koch in allen übrigen Bereitungen Verstand und Geist zu entwickeln mannichfache Gelegenheit findet: so geht doch die rechte Romantik der Kochkunst erst mit den Saucen an, und dort kann er sich bis zur Schwärmerei verirren. Mögen die Engländer wegen der Veredelung der sinnlichen Form ihrer gediegenen Fleischmassen auf dem classischen Boden des Essens stehen — wenigstens insofern sie, wie die homerischen Helden, am Spieß Gebratenes, oft blutendes, halb rohes Fleisch verzehren: denn eine andere Classicität kann ich ihnen doch nur in ihrem vortrefflichen Material zugestehen. Die Fran-

zoſen, mit denen überhaupt die Romantik beginnt, ſtehen auf dem romantiſchen Boden des Eſſens, wegen ihrer Saucen, die freilich zuweilen ausarten in blos geiſtreiche Witzſpiele. Und wie genau hängt nicht der franzöſiſche Volkscharakter, die Staats-Religionsform, mannichfaltigem Wechſel wie ihre Saucen unterworfen, ja das Schul- und Studienweſen mit der Vorliebe für Saucen zuſammen.

Ariſtophanes läßt uns (in den „Vögeln") glauben, daß die Revolution der Vögel gegen Menſchen und Götter ihren Hauptgrund in der ſchlechten Sauce hatte, mit der ſie geſpeiſt wurden; daß man ſie zu Markte bringt, ihnen vom Käufer Bruſt und Rücken befühlt wird, daß ſie gebraten werden, ſind nur ihre kleinen Beſchwerden. Daß man aber eine Sauce von Eſſig und Oel, Silfion und Käſe, aus Fett und Süßem kochend über ſie gießt, das empört ſie. Die Vögel hatten in der That recht, ſich gegen dieſe ſchlechte Sauce zu empören. Die Saucen der Alten ſcheinen überhaupt ſchlecht geweſen zu ſein. Die Hauptſaucen waren Oelſaucen. Die berühmte Hypotrimma war piquant, ja beißend, eine Sauce à la Tartare. Sie enthielt viel Safran und war ſo ſtark, daß ſie auf den Lippen Spuren zurück ließ. Oft war der Mund Derjenigen, die über das Wohl der Republik abſtimmen ſollten, mit gelber Farbe bemalt.

Eine der berühmteſten franzöſiſchen Saucen iſt die Sauce à la Robert. Rabelais, der ſich auf ſo etwas verſtand, ſagt von ihr, daß ſie nicht nur ſehr geſund, ſondern nothwendig ſei. Den Erfinder dieſer Sauce ſetzt er unter die großen Männer, die ſich um das Va-

terland verdient gemacht haben. Ein oft citirter Vers sagt:

Broussin dès l'age le plus tendre
Posséda la sauce Robert,
Sans que son précepteur lui pût jamais apprendre
Ni son crédo, ni son pater.

Noël, der Koch Friedrich's des Großen, war ein großer Saucenkünstler; er liebte aber, wie sein Herr, das Piquante. Zimmermann sagt (in den Unterredungen mit ihm kurz vor seinem Tode) der König habe die schärfsten, fettesten Speisen vorzüglich geliebt und selbst das Rindfleisch in Branntwein und Knoblauch gegessen.

Von einer andern hoch piquanten Sauce singt ein alter Dichter:

Salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum,
Ex his fit salsa, nisi sit commixtio falsa.

In freier Uebersetzung:

Nehmet, soll eure Sauce gut und schmackhaft sein,
Petersilie, Salbei, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wein.
Mischt diese Ingredienzen mit Verstand,
So wird ein Ragout dadurch gesund und piquant.

Die Saucen, die das Einhüllungsmittel für die meisten Speisen bilden, dienen den verschiedenen Theilen zur Einigung, zur Abwechslung des Geschmacks und endlich um ihnen den verführerischen Glanz zu geben, der uns die Gerichte an- und einschmeichelt, unsere Eßlust durch den ersten Anblick erweckt und durch ihr Aroma aufregt. Man kann mit den Saucen ins Unendliche abwechseln. Von der Erfahrung, der Geschicklichkeit des Künstlers hängt es ab, sie nicht nur den verschiedenen Gerichten anzupassen, sondern

auch die verſchiedenen Gerichte mitunter zu verbinden. Ich ſage mitunter, denn es gibt aufeinander folgende Gerichte eines Diners, die ebenſo gut contraſtiren, als andere harmoniren ſollen, und eben darin liegt das tiefſte Myſterium der Küchenwiſſenſchaft. Aber es darf keinen Contraſt des Heterogenen geben, z. B. keine Milchſuppe, Auſtern und Rinderfilet, ſelbſt nicht einmal zwiſchen den beiden letztern, wenn etwa die erſtere ganz wegfallen ſollte.

Saucen ſind ideale, deshalb zugleich ſchaffende Weſen. Ein großer Saucenkünſtler wettete mit einem gewöhnlichen Koch, durch eine Sauce ein paar alte Wagengeſchirre und ſeine Winterſtiefeln eßbar zu machen, und gewann die Wette. Das alte Lederzeug wurde durch vier Wochen in kaltes Waſſer gelegt; täglich ein dutzendmal friſches Waſſer aufgegoſſen; dann immer aufs neue das Leder gereinigt und daſſelbe endlich vierzehn Tage ununterbrochen in ſtarker Bouillon gekocht, nun unter das Hackemeſſer gebracht und in einer piquanten Burgunderſauce vortrefflich gefunden.

Die Saucen ſind die Klippen der Köche: ſie erfordern gründliche Kenntniß der Chemie.

Apotheoſe.

Sage mir, was du trinkſt und ißt,
Und ich ſage dir, wer du biſt.

Das Sprüchwort: Eſſen und Trinken hält Leib und Seele zuſammen, hat viel mehr Menſchenverſtand als viele Menſchen Verſtand haben. Willſt du, daß eine Lampe brenne, ſo laß es nicht an Oel fehlen, ſagte ein alter Philoſoph, den ſein reicher Freund ſo vernachläſſigt hatte, daß er auf dem beſten Wege zum Verhungern war. Wer freilich ſeinen Magen zum Gott macht, der macht auch ſeinen Kopf zum Schornſtein. Wer ſehr viel ißt, der ißt in der Regel ohne Wahl. Die Schlechtheit des Gaſtmahls nimmt ſehr oft mit der großen Zahl der Gerichte gleichmäßig zu. So tafelt ein braver Krähwinkler bei einem Feſte, dem ich ſchicklicherweiſe gar nicht ausweichen kann, ſo auf, daß die Tiſche knacken unter der Laſt der gewichtigen Speiſen, und ich, gleich ihnen, ängſtlich ſeufze, weil mir nur die Wahl geblieben iſt, dem gutmüthigen Mann von Wirth oder meinem Magen wehe zu thun — durch ein Zuwenig oder Zuviel.

In frühern Zeiten hat man bei uns viel essen gut essen genannt; mehr den Leib als den Geist der Kochkunst beachtet. Eine nothwendige Folge davon war, daß sich der Unwissenheit die Trägheit beigesellte: Vielfraß und Faulthier sind nahe verwandt, geistige Cousins, wenn auch Buffon anderer Meinung ist.

Es steht die Verdauungskraft des Straußes mit seiner Dummheit in gleichem Verhältnisse: dumme Geschöpfe verdauen besser als kluge: der Strauß frißt bekanntlich ohne Schaden Steine. In diesem Sinne gab der Feldmarschall Seckendorff eine sehr verständige Antwort. Derselbe hatte sich gegen einen großen, aber dummen Fresser über schlechte Verdauungswerkzeuge beschwert. Da wünschte ich, sagte der Fresser, Euer Excellenz meinen Magen, der verträgt Alles. Danke, war die Antwort, danke, mag keinen Saumagen.

Mäßigkeit fördert Verdauung: der Mäßige ist unbelastet vom Gewichte der Speisen; ihm ist der Kopf frei, seine Ideen sind demnach klar, und hat er die trockensten Acten zu schreiben, so bekommen sie aus seinem nicht umwölkten Geiste einen netten Stil zu- und angehaucht und können ein Beispiel werden von witzigen Acten. Mit Lust geht der Mäßige an seine Geschäfte; er wird alt ohne Krankheit und genießt das Gute im Wohlsein. So gewährt ihm die großmüthige Natur für eine einzige Tugend tausendfache Belohnung.

Eine beständige Freßbegierde macht dumm. Die alten ägyptischen Aerzte leiteten alle Krankheiten von den Speisen und verordneten daher mehrentheils Brechmittel und Fasten.

Je beſſer wir verdauen können, um ſo feiner wird der Nahrungsſaft, deſto ſtärker der Geiſt. Cheyne ſagt, daß man einen reinen Magen haben muß, wenn man einen aufgeheiterten Geiſt haben will. Ein Blinder war im Stande, durch das Gefühl die Farben zu unterſcheiden; aber er hatte dies Gefühl nur, wenn er einen leeren Magen hatte. Karneadas wünſchte ſo ſehr den Stoiker Chryſippus in einem gelehrten Wettſtreite zu überwinden, daß er ſich mit Nieswurz purgirte, damit ſein Geiſt freier ſei und das Feuer ſeiner Einbildungskraft mit mehr Nachdruck wirke.

Protogenes lebte die ganze Zeit hindurch, als er mit dem Gemälde des Jalyſus beſchäftigt war, ungemein mäßig, damit er durch allzu häufige und allzu grobe Speiſen die Feinheit ſeiner Empfindungen und ſeines Geſchmacks nicht abnutze. Die Therapeuten haben (nach Philo) vor Untergang der Sonne nicht ſpeiſen dürfen, weil ſie geglaubt, die Beſtrebung nach Weisheit ſei allein des Tages würdig, und man müſſe für den Körper nur im Dunkeln ſorgen. Die Paulaner verdankten den Ruf ihrer vorzüglichen Heiligkeit ihren unaufhörlichen Faſten. Der bekannte Law aß in ſeiner Jugend nur täglich etwas von einem Hühnchen, damit er zum Spielen den Kopf frei hatte.

Fett und Dummheit werden (nach Cheſterfield) als unzertrennliche Gefährten betrachtet. Die Luft, welche die Böotier einathmeten, wurde wegen der Dummheit der Leute eine fette genannt.

Boerhave ſagte, er wundere ſich allemal, wenn er

höre, daß Philoſophen glauben, es hänge von ihnen ab, wenn ſie denken ſollen, da doch ſchon die Speiſe der Seele göttliches Licht auslöſche und da der Mathematiker, der vor Tiſche das ſchwierigſte Problem aufgelöſt hatte, nach einem großen Gaſtmahle dumm und ſchläfrig war. Lamettrie ſtarb an einer bei dem Lord Tyrconnel genoſſenen Paſtete. G. van Swieten ſagt: Leute, die unmäßig leben, fallen ſehr oft von Schlagflüſſen getroffen hin. Gelehrte und alle vielſitzende Perſonen verſinken, wenn ſie viel eſſen, in Schwermuth, und in dem rohen Lande der Bierſuppen, des rohen Specks, der Knackwürſte, der Neunaugen und der Butterbröte in Verzweiflung, welche den Menſchen am geſchwindeſten vernichten muß, weil ſie die heilige Schrift mit dem ewigen Feuer vergleicht (Zimmermann's Erfahrung).

Die Indier haben Recht, den Teufel (Lerenſe, „Reiſe nach Indien") einen großen Freſſer zu nennen. Ich gehe vielleicht zu weit, indem ich jeden großen Freſſer für einen dummen Teufel halte; indeß geht doch mit der Völlerei und Gier die Dummheit gern Hand in Hand und noch ein viertes Uebel geſellt ſich meiſt zu ihnen. Wenigſtens frißt gerade dasjenige Thier, welches wegen ſeiner Unreinlichkeit ſprüchwörtlich geworden iſt, Alles ohne Wahl, was ihm, artig zu reden, vor den Schnabel kommt, ohne auch nur, wie ſich die Fabel darüber ausdrückt, zu dem Eichbaume dankend emporzugrunzen, der ihm ſeine Früchte ſpendet. Blumenbach zählt die unglaubliche Zahl der Kräuter auf, von denen es ohne allen Schaden genießt *).

*) Nach Linné freſſen aber die Schweine nur 72 Gewächſe und laſſen 171 ſtehen.

Indeß ſoll ſelbſt dem verächtlichſten unſerer Hausthiere Gerechtigkeit widerfahren, da ſeine hier gerügten Fehler aus ſeiner ihm von uns aufgedrungenen Sklaverei kommen. Wenig Thiere werden durch die Cultur ſo verändert als dieſe, bilden ſo mannichfache Varietäten, und wenige ſind ſo bildſam. Sie folgten dem Menſchen in alle Himmelsſtriche, die Eiszone allein ausgenommen, und da ſie im Norden eines Obdachs bedürfen, ſo haben ſie nicht nur gelernt Stroh zuſammen zu tragen, ſondern auch, wenn der Wind kalt weht, ihre Geſellſchafter herbeizurufen und dieſelben durch ein wiederholtes Geſchrei aufzumuntern, daß ſie an dieſer Arbeit Theil nehmen mögen. Man kann ihnen überhaupt großen Scharfſinn nicht abſprechen; aber das kurze Leben, welches wir ihnen zugeſtehen, und ihre allgemeine Einkerkerung bei wenig Luft und Licht verhindern ihre Vervollkommnung, die ſonſt (nach Darwin) wahrſcheinlich noch größer ſein würde als die der Hunde.

Die Ente aber iſt ein recht ſchlagendes Beiſpiel meiner obigen Behauptung, und dieſer Vogel iſt auch wiederum, und das von Rechtswegen, dummer und unempfänglicher als die meiſten unſerer Hausthiere, namentlich die bei uns ſo verſchriene Gans, deren Klugheit die Römer anerkannten. Pferd und Elephant, die edlen Thiere, beweiſen die Lichtſeite meiner Behauptung. Klugheit wie Reinlichkeit und Mäßigung vereinen ſich auch in ihnen, wie ſo oft mit Wahl und Maß.

Des mäßigen Hindu ſtärkſter Fluch iſt: „Daß du die ganze Woche nur einerlei Geſchirr gebrauchen mögeſt!“ ſo ſehr iſt Reinlichkeit ſeine zweite Natur. Der gefräßige

Südsee-Insulaner dagegen flucht: „Daß du deines Vaters Gebeine ausgraben müßtest zur Suppe!"

Unter allen Wesen war dem Menschen allein die Erfindung gemischter Speisen vorbehalten, und die Götter Griechenlands kannten wenigstens bei den ältern Dichtern nichts als Nektar und Ambrosia. Sie waren fast so übel daran im Olymp als die Juden in der Wüste mit Manna vom Himmel, Wachteln aus der Luft und Wasser aus Felsen, wenn nämlich Moses gerade einen bei der Hand hatte.

Ueber das was in unserm Himmel genossen wird, habe ich zwar zur Zeit noch keine Kenntniß; es wird aber dort gegessen, denn Elias und Henoch fuhren lebendig zum Himmel und starben nicht — essen ist aber Bedingung des Lebens. Einer meiner gelehrten, aber sehr spitzfindigen Freunde bestreitet das und meint: da fromme Menschen bekanntlich in dem Maße ihrer Frömmigkeit der Speisen leicht und leichter entbehren können, so würden solche, die ganz im Himmel leben, auch der irdischen Nahrung sich füglich entschlagen können. Wenn ich auch das zweifelhafte „füglich" nicht weiter untersuche, so kann ich doch meine Behauptung, daß im Himmel gegessen und getrunken wird, nicht aufgeben; denn selbst die Engel, die Abraham einen Besuch abstatteten, aßen Kalbfleisch und Kuchen und Butter und tranken Milch dazu. Ja es ist mir gesagt, im Urtext heiße es, daß Abraham zur Bewirthung der drei Engel drei Rinder geschlachtet habe, nicht aber eins, wie es in der Luther'schen Bibelübersetzung heißt. Wozu in aller Welt für so wenig Gäste drei Rinder? Wenn wir

nicht plumphin behaupten wollen: jeder Engel habe ein Rind gegeſſen, gleich einem berühmten Freſſer, der auf dem Reichstage zu Worms ein junges Kalb verzehrte, ſo müſſen wir zur Ehre der Engel annehmen, daß dieſe Stelle auf feine Wahl zielt. Es mag wol von feiner Küche, von Delicateſſen die Rede geweſen ſein. Ein ſo verſtändiger Mann wie Abraham mochte das Beſte vom Guten zu unterſcheiden wiſſen. Ich glaube faſt, er ſetzte ihnen die Zungen vor — im Orient eine Delicateſſe, wie jedem Leſer bei Erinnerung an den Heliogabalus beifallen wird*).

*) Es iſt falſch, daß im Urterte von drei Rindern die Rede iſt; ich habe mich eines Beſſern belehren laſſen. Im 1. Buch Moſes, 18. Capitel, 7. und 8. Vers heißt es, nach wörtlicher Ueberſetzung: „Und zur Rinderheerde lief Abraham und nahm einen Rinderſohn (בֶּן־בָּקָר was Luther richtig mit Kalb überſetzt) zart und gut, und trug auf Butter und Milch und von dem Kalbe.“ Aber im Hebräiſchen heißt es: „Und er nahm Butter und Milch und den Rinderſohn, den er bereitet hatte, und ſetzte ihnen vor.“

Es handelt ſich daher nicht um ein Kalb, nicht um drei Kälber, ſondern um das ganze Kalb oder um einen Theil deſſelben. Der Urtext redet immer nur vom Ganzen, während das Luther zuviel erſcheint und er überſetzt deshalb unbezweifelt: „von dem Kalbe“. Indeß iſt das Letztere wol grammatiſch, aber nicht hebräiſch unrichtig. Denn die hebräiſche Ausdrucksweiſe iſt ſo ungenau, daß oft der Theil für das Ganze, und umgekehrt, geſetzt wird. Selbſt wenn man von einem Kalbsbraten reden wollte, könnte man es nicht anders ausdrücken, als daß man „Kalb“ ſagte. Man muß daher die, bei der Unbehülflichkeit der Sprache, zu allgemein gehaltene Ausdrucksweiſe mit Berückſichtigung des Sinnes oft ergänzen, beſchränken, ſpecialiſiren. In dieſem beſondern Falle iſt aber der Luther'ſchen Ueberſetzung nicht beizuſtimmen. Denn bei den Hebräern, wie im Alterthum überhaupt, ehrte man den Gaſt nicht blos durch die Qualität, ſondern auch durch die Quantität, wie man dies ja auch noch jetzt bei den ungebildetern Volksclaſſen findet. Auch

Der Erfindung der gemiſchten Speiſen folgte die Verfeinerung derſelben, und die Menge der Gerichte nahm durch die Erfindung des Feuers von ſelbſt zu. Denn einige Vegetabilien werden erſt durch die zu ihrem Kochen angewendete Hitze heilſame Speiſen, während ſie in ihrem rohen Zuſtande ſchädlich oder doch ſchwer zu verdauen ſind, wie Vitsbohnen, Zwiebeln und Kohlgewächſe beweiſen. Die Erdnuß wird blos durch Hitze, welcher ſie im Kochen ausgeſetzt iſt, mild und eßbar, nicht aber, wie man gewöhnlich glaubt, durch das Ausdrücken ihres Saftes. Auch die Wurzeln des Arums und der weißen Zaunrübe verlieren ihre Schärfe durch das Kochen.

Obſt, Pflanzen und Kräuter waren der Menſchen erſte Nahrung und erſt Noah und ſeine Nachkommen erhielten nach der Sündflut die Erlaubniß, Fleiſch zu eſſen und Alles, was ſich regt und lebt, mit der Bemerkung, ſich des Blutes der Thiere zu enthalten. Im hebräiſchen Text heißt es: denn das Blut iſt die Seele des Fleiſches *). Das

---

wiſſen wir, daß man damals wirklich ganze Kälber, Schafe, Schweine zum Mahle zubereitete. Es dürfte daher nach Abraham's gaſtfreundlicher Geſinnung anzunehmen ſein, daß er ſeinen Gäſten das ganze Kalb vorgeſetzt habe. Dazu kommt, daß gerade der von Luther gewählte, auch noch ſehr allgemeine Ausdruck „vom Kalbe" ſich im Hebräiſchen ſehr gut wiedergeben läßt durch Vorſetzung der Präpoſition: מִן welche grade dazu dient, um einen Theil einer Sache zu bezeichnen, und hätte es daher hier, wenn Luther's Ueberſetzung gerechtfertigt ſein ſollte, heißen müſſen: מִן־הַבָּקָר

*) Weil Eis Blut zerſetzt, ſo verdirbt das Fleiſch auf Eis. Es behält ſein friſches Ausſehen, verliert aber ſeine Vitalität — iſt organiſch zerſtört. Man ſollte aus dieſen Gründen das Fleiſch im Eiskeller aufhängen, ſo bliebe es kräftig, würde ſich indeß allerdings nicht

Blut iſt aber eine ſchwere, höchſt irdiſche, Melancholie erregende und zum Theil giftige Speiſe. Vor einigen zwanzig Jahren hatten ſich mehrere Familien in der Gegend von Würzburg durch Wurſt vergiftet, bei welcher Gelegenheit das giftige Princip der Blutſäure näher bezeichnet wurde.

Blut macht Menſchen und Thiere grauſam, was ſchon Tertullian (im „Apologeticus") auseinanderſetzt. Er läßt ängſtliche Soldaten dadurch Muth gewinnen, daß man vor ihnen das Blut friſch geſchlachteter Thiere ausgoß. Rouſſeau bemerkt (im „Emil"), daß der Genuß von Blut die Menſchen rachgierig und zornig mache, Kräuter hingegen ſanft. Ein Monarch, der Salat geſpeiſt hat, würde alſo etwa danach einen Verbrecher begnadigen, aber nach einer friſchgenoſſenen Blutwurſt ſein Todesurtheil unterzeichnen.

Moſes ſchränkte die allgemein gegebene Erlaubniß, Fleiſch zu eſſen, wieder ſehr ein, und Schildkröten, Hummern, Krabben und Auſtern bekamen einige Ruhe, denn

---

ſo lange halten, als unmittelbar auf Eis. Am zweckmäßigſten aber wird das Fleiſch in freier, wo möglich Zugluft aufbewahrt. Dieſe kann ſehr ſtark ſein. In geſchloſſener Luft, alſo im Eiskeller, verliert es immer, auch wenn es über dem Eis aufgehängt wird, wegen der Einwirkung der Feuchtigkeit, die ſtets im Eiskeller herrſcht. Die Oberfläche des Fleiſches wird ſchlieffig; und wenn ſich auch das Innere nothdürftig erhält, ſo verliert es doch alle Kraft und allen Wohlgeſchmack. Nur friſche, d. h. ſich ſtets erneuernde, recht kalte Luft, am beſten ſtarke Zugluft, in welcher die Inſecten ſich nicht aufhalten, erhält das Fleiſch gut. Man hängt das Fleiſch in einem, mit Gaze beſpannten Garde-manger in einen unterirdiſchen langen Gang, der von Oſten nach Weſten geht und ſo angelegt iſt, daß er nach Weſten zu immer enger wird, wie ein Trichter, damit ſich ſtets lebhafter Zug erzeuge

er gebot, Das nicht zu eſſen, was ohne Floßfedern und Schuppen im Waſſer lebt. Daß aber Moſes ausnahmsweiſe das Schwein als unrein und ungenießbar bezeichnet, das finde ich überaus liebenswürdig und hätte mich, ein zweiter Lord Gordon, beinahe zum Juden gemacht, aber zu meinem Heil fielen mir noch zur rechten Zeit die veroneſer Salami und braunſchweiger, lyoner und jauerſchen Würſte ein, und Pied de cochon à la Sainte-Ménehould und Côtelettes de porc-frais, sauce Robert und bayonner Schinken.

Daß das Verbot des Schweinefleiſcheſſens ſich ſogar aus den früheſten Zeiten des Menſchengeſchlechts herſchreibe, wo man den Menſchenfreſſern die Luſt zum Menſchenfleiſch verleiden wollte, indem man ihnen das Schweinefleiſch verbot, welches jenem überaus ähnlich ſchmeckt, behauptet der heilige Polykarp (in dem Briefe an die Philipper); Macrobius erzählt, daß Auguſtus, als er den Kindermord des Herodes gehört, geſagt habe: bei den Juden ſei es beſſer, ein Schwein, als ein Kind zu ſein. Ein anderer Kirchenvater behauptet: daß deshalb Schweinefleiſch verboten geweſen, weil das Schwein das einzige Thier ſei, das immer nach dem Irdiſchen trachtet und durch den Beginn der jüdiſchen Religion der Sinn des Menſchen nach dem Himmel gerichtet wurde. Als Beweis führt er an, das die wildeſten Schweine zahm und ruhig gemacht werden, wenn man ſie auf den Rücken legt, weil ſie nur erſt dann den Himmel zu ſehen bekommen, den ſie vorher nicht ſehen konnten.

Plutarch meint, die Aegypter hätten das Schwein

verehrt, weil sie das Bearbeiten der Erde von ihm erlernten, und nicht aus Abscheu, sondern aus wirklicher Verehrung hätten sie davon nichts gegessen; woher sich auch bei den Römern die Sitte schrieb, daß sie im Monat April, beim Aussäen, der Ceres ein Schwein opferten, wie aus Ovid zu ersehen. Früher glaubte man, das arme Schwein habe aus Dankbarkeit sterben müssen, weil es den Menschen gelehrt, die Saat in die Erde zu vergraben.

Im 2. Buch der Maccabäer, 6. Cap. 18. Vers wird von Eleazar erzählt: daß er vorzog, des grausamsten Todes zu sterben, ehe er das Stück Schweinefleisch, welches man ihm mit Gewalt in den Mund steckte, verzehren wollte. Einem König der Gothen in Castilien wurde vorgeschlagen, die Juden aus seinem Lande zu vertreiben. Er lehnte es ab, ließ aber in alle Brunnen Speck werfen; viele Juden starben (nach Fonseca) lieber vor Durst, als daß sie aus diesen Brunnen tranken. Der Cardinal Baronius erzählt (in seinen „Annalen der christlichen Kirche"): daß der Kaiser Hadrian nach der Empörung der Juden, zu ihrer Demüthigung, an alle Thore ihrer Städte habe Schweine von Marmor setzen lassen, was zur Folge hatte, daß sie Monate lang innerhalb der Mauern blieben.

Homer's Beschreibung von den Gastmählern der Griechen zeigt doch etwas gar zu derbe Sitten. Die Könige schlachten selbst die Ochsen, sie ziehen ihnen die Haut ab, schneiden den Ochsen in Stücke, was doch bei uns die Functionen eines Schlächtergesellen sind. Agamemnon legt dem Ajax den Rücken von einem Ochsen

vor, und die höchſten Herrſchaften und Halbgötter eſſen wie unreinliche Vielfraße. Des Hercules Gefräßigkeit iſt ein ſehr bekannter Gegenſtand der griechiſchen Komödie. So ſagt Ariſtophanes (in den „Fröſchen"):

Theurer Hercules, kommſt du? Tritt herein,
Die Göttin hat, als ſie erfahren deine Kunſt,
Gleich Brot gebacken, Brei von Hülſenfrucht gekocht,
Zwei oder drei Töpf', einen ganzen Ochs geſchmort,
Viel Kuchen gebacken, Plätze.

Dieſer Gegenſtand ward bis zum Ueberdruß von den Komikern behandelt, ſodaß Ariſtophanes, ob er es gleich außer den „Fröſchen" noch in den „Vögeln" und den „Weſpen" thut, ſagen durfte: er habe die ſchluckenden Herculeſſe und die hungrigen von der Bühne vertrieben, und ebenſo die um das Eſſen betrogenen oder beſtohlenen. Von ſolchen hat man noch Spuren auf altgriechiſchen Monumenten. Hercules, dem der ungeheure Becher in ſeiner Hand diebiſch ausgeleert wird (Zoega, „Antike Basreliefs", Taf. 69, 72). Selbſt in der Tragödie hat Euripides dem Hercules etwas von dieſem populären Charakter gegeben (in der „Alceſtis"). Epicharmus ſagt: „Hätteſt du den Hercules eſſen ſehen, du würdeſt geſtorben ſein vor Angſt! Aus ſeiner Kehle kam ein Gebrüll, ſeine Kinnbacken knackten laut; er fletſchte mit den Augenzähnen, ſeine Backzähne knirſchten; der Athem kam pfeifend aus dem Munde und den Naſenlöchern und die Ohren bewegte er gleich einem vierfüßigen Thiere"; und Jon ſagt (in der „Omphale"): ſeine erſtaunenswürdige Gefräßigkeit ließ ihn das Fleiſch verzehren ſammt den glühenden Kohlen, auf denen es gebraten

war; und Pindar: er wendete auf den feurigen Kohlen zwei Ochſen, daß die helle Flamme emporſchlug. Ein anderer griechiſcher Freſſer wünſchte ſich den Hals eines Kranichs zu haben, um länger genießen zu können. Ebenſo gut hätte er ſich wünſchen können, Ochs, Pferd, Kameel oder Elephant zu ſein, wenn er glaubte, daß der Genuß mit der Größe der Gliedmaßen wächſt.

Homer ſpricht weder von Geflügel noch von Fiſchen, weil er dieſe Speiſen als Leckereien betrachtet, deren Zubereitung er unter der Würde der Helden hält; doch ſpricht er von kochendem Fleiſche. Aber unbezweifelt kannten die Helden Homer's Gemüſe. Die Gartenbeete, die wir in den Gärten des Alkinous finden, die mit ſoviel Sorgfalt gepflegt waren, laſſen das mit Recht glauben. Auch aßen jene Helden, nachdem ſie getrunken hatten, Zwiebeln; ſie kannten ſelbſt Obſtbäume: Birnen reiften unaufhörlich auf Birnen und Feigen auf Feigen. Homer ſpricht ſelbſt von ſchönen Granatbäumen; er unterſcheidet alſo. Der Genuß von Obſt, ſelbſt vor der Belagerung von Troja, iſt aus der Strafe des Tantalus zu erſehen. Auch Fiſche aß man. Sarpedon vergleicht die Einnahme von Troja mit einem Fiſchgarne, welches man mit Fiſchen aus dem Meere zieht; aber Homer ſpricht nirgends von der Zubereitung der Fiſche.

Was mußte indeß Alles geſchehen, ehe wir von den Homeriſchen und Oſſianiſchen Rinderkeulen und der zweija mehrdeutigen ſpartaniſchen Suppe bei der Potage à la reine, der Coquille à la financière, bei dem claſſiſchen Suprême de volaille anlangten!

Auch hier war die Natur Lehrmeisterin, und drei Sinne: Sehen, Schmecken und Riechen, waren, mehr als sie es jetzt sind, unsere ersten Wegweiser. Der Mensch in einem nicht verfeinerten natürlichen Zustande, hatte schärfere Sinne als jetzt; alle Nomadenvölker, die Wilden, geben noch heute den Beweis davon. So mochte er, wie alle Thiere, das Schädliche vom Dienlichen durch jene Sinne zu unterscheiden wissen. Instinct leitet so gut als Reflexion; die Natur gab verständige Winke. Geschmack und Geruch waren und sind noch die an- und absagenden Boten, welche uns zum Genusse laden oder davon abrathen. So sind die schmackhaften und wohlriechenden Pflanzen gut, z. B. Jasmin, Lilie und Crocus, während die übelriechenden widrig und scharf sind, als: Coriander, Opium, Helleborus; endlich sind die ekelhaften mehr oder minder schädlich: Aloe, Senna.

So deutet dem Auge die düstere Farbe von allerlei Früchten und Blumen auf ein giftiges Princip, z. B. bei allen Gattungen von Nachtschatten, vom Erd-*) bis zum Paradiesapfel, die leichenfarbige Bilsenkrautblüte, der todtdrohende Wüthrich, die tückischrothe Tollkirsche, der Finger- und Eisenhut, sodaß jener spanische Dichter Recht hat, wenn er sagt: die Farbe ist die Seele der Blumen. Linné will nicht blos die dunkle Farbe der Blumen, sondern überhaupt das traurige Wesen einer ganzen Pflanze verdächtig machen, und daß man deshalb niemals von den schwarzen

*) Blüte und Kraut vom Erdapfel, selbst die Frucht, solange sie grünt, sind giftig. Schafe und Ziegen werden über blühende Kartoffelfelder getrieben, um sie zu jäten; sie rühren sicher weder Kraut noch Blüte an.

Beeren einer unbekannten Pflanze essen solle, weil er überhaupt die schwarze Farbe für das Zeichen eines heimlichen Giftes hält.

Der Geschmack aber, während das Gesicht gar mannichfachen Täuschungen unterworfen bleibt, ist ein zuverlässiger Führer. Das sich erhaben dünkende Auge, poetisch durch alle Himmel schweifend, wird von der Perspective kindisch getäuscht; der Geschmack aber steht auf sichern Füßen. Das Auge konnte allenfalls, gereizt von einer geleckten Katze, einer niedlichen Maus, einem glänzenden Eidechschen lüsterner werden als von einer watschelnden Ente, oder gar von dem ekelhaften Krebs.

Man hat behauptet, es habe viel Muth dazu gehört, den ersten Krebs zu essen; ich glaube aber nicht Muth, sondern Lüsternheit führte ebenso sicher dazu als nach der verbotenen Frucht im Paradiese. Eine schöne Hand, meine ich, ergriff zum ersten Male einen Krebs in jener Zeit, in der man die Gelüste der Schönen nicht nur entschuldigt, sondern ihnen sogar entgegen kommt.

So sahen die Spanier in Amerika lange mit Abscheu die Eingeborenen eine Schlangenart essen, die diese Guana nannten, eine in ihren Augen so delicate Speise, daß es dem gemeinen Volke nicht erlaubt war, davon zu genießen. Als aber die schöne Kazikin Anacouna, bei einem Feste den spanischen Offizieren davon vorlegte, ließen sie sich zu dem Genusse verführen und fanden das Fleisch so vortrefflich, daß es von dieser Zeit an sich unter den spanischen Gastronomen einen bleibenden Ruf erwarb. So waren es

in aller Welt und zu allen Zeiten immer Frauen, die uns des Lebens Genüsse kennen lernten oder dazu anreizten, und es sind Frauen, die sie uns verschönen und verfeinern. Indessen ist's doch nicht übel, den unglücklichen Untersuchungen der biedern Altvordern durch Wald, Feld und auch durch den Sumpf nicht ausgesetzt zu sein! Ich lebe viel lieber in einem überfeinerten Zustande, als roh nach allerlei Gewürm laufend im lieben Naturzustande.

Im Allgemeinen widerstehen nicht nur scharfe Gifte dem Geruche, sondern die Mehrzahl derselben beleidigt die Zunge, die beiläufig gesagt, nicht das einzige einer Geschmacksempfindung fähige Organ ist; denn der Gaumen, die Wände des Schlundklopfs, der tiefere Theil der Speise- und Luftröhre theilen diese Eigenschaft. Das Sodbrennen z. B. ist eine Geschmacksempfindung. Die Zunge ist nicht allein Sinnorgan, sie ist das Werkzeug der Prehension, des Ergreifens und Anziehens äußerer Körper. So, wie wir nach einem Körper die Hand ausstrecken, so empfangen wir den Bissen mit der vorgeschobenen Zunge und ziehen ihn in die Mundhöhle zurück. Dies Anziehen ist ein innerliches, die Substanz dem Dauungskanal zuführendes. In manchen Thiergattungen tritt die Bedeutung der Zunge zurück oder verschwindet gänzlich, und die Prehension waltet vor. Dies gilt von der Zunge der meisten Herbivoren, weil dieselbe vorzüglich zum Abrupfen bestimmt ist; weniger gilt es von der stachlichen Zunge des Katzengeschlechts, und in noch geringerm Grade von der zum Aufschlürfen bestimmten Zunge der Hunde und anderer Raubthiere. Bloßes Ingestionsorgan ist sie bei manchen zahnlosen Säugethieren, als dem

Ameisenfresser, den Schuppenthieren und den meisten Vögeln, bei welchen sie eine hornartige Bildung hat.

Auf gleiche Weise besitzen — die Geschlechter der Affen ausgenommen — die meisten Säugethiere an den Vorderpfoten ein Tastorgan; dieses dient lediglich zur Ortsveränderung und Handthierung. Bei dem Elephanten ist der Rüssel Geschmacks- und Tastsinn, bei den Würmern die Fühlfäden, beim Kaninchen die Barthaare. Diese Organe gehören sämmtlich zum fünften Nervenpaare, sind also von demselben Stamme, dessen einer Zweig, der Nervus lingualis, den vornehmsten Nerven des Geschmacks ausmacht.

Seh-, Tast- und Hörsinn sind mathemathische oder Quantitätssinne, Geschmack und Geruch Qualitätssinne. Der Mund ist bei den Insecten mannichfacher gestaltet als bei dem Menschen; dagegen besteht ihr Herz nur aus einem langen Kanal, aus dem keine Adern entspringen, weil sie weißen, kalten Saft statt Blutes haben. Die meisten sind im Larvenzustande große Fresser. Eine Raupe verzehrt jeden Tag fast achtmal soviel, als sie schwer ist, dagegen nimmt sie nach ihrer Veredlung als Schmetterling auch edlere Grundsätze an und lebt fast nur vom Blumenduft.

Groß und mächtig ist das Gebiet des Geschmacks; Alles, was auf Geruch wirkt, liegt in seinem Bereich. Die in der Luft aufgelösten ätherischen Oele, alle gewürzten, aromatischen Substanzen, die versüßten Säuren, die Gasarten sind sämmtlich schmeckbar, wenn sie in indifferenten Flüssigkeiten aufgelöst werden *). Eine Umkehrung aber gestattet

*) Tourtual, „Die Sinne des Menschen".

dieſer Satz nicht. Alle Kalien, Natron und Mittelſalze, alle Metalle, welche keiner gasförmigen Darſtellung fähig ſind, ſind durchaus geruchlos, obgleich ſie den Geſchmack afficiren. Selbſt das nach dem Lichte feinſte Fluidum, nämlich das elektriſche, iſt nicht nur durch den Geſchmacksſinn wahrnehmbar, ſondern einzig und allein durch ihn. Der Geſchmack, gewiſſermaßen von der Natur dem Magen und dem Menſchen zum Schutz auf den verlorenen Poſten geſtellt, iſt nicht nur ſchärfer als der Geruch, ſondern auch der einzige Sinn, in welchem wir nicht von den Thieren, ja von keinem einzigen Thiere, übertroffen werden.

Geſtützt auf die Analogie der verſtandloſen Thiere, welche keiner andern Leitung als der ſinnlichen anvertraut ſind, müſſen wir bei dem engen Zuſammenhang von Geruch und Geſchmack mit dem Reproductionsgeſchäft als unbeſtreitbar feſtſetzen, daß es die Erhaltung und Förderung des Lebens iſt, welche dieſen Sinnen Bedeutung gibt. Nach dieſer Vorausſetzung tragen wir kein Bedenken, dem Geſchmacke den Vorzug vor dem Geruche zu geben, da die Verdauungsorgane, welchen er zum Schutz dient, vielfältigern Einwirkungen ausgeſetzt ſind als das Reſpirationsſyſtem. Die Mehrzahl der Gifte erregt eine Geſchmacksempfindung. Die Zunge beſitzt für ſie eine ſpecifiſche Empfänglichkeit: daher iſt die Nützlichkeit dieſes Sinnes ausgedehnter als die des Geruchs. Der Geſchmack hat endlich vor dem Riechſinn voraus, daß er ſein Urtheil über die Salubrität des Gegenſtandes bei ſeiner Berührung mit dem aſſimilirenden Organ abgibt, letzterer aber nicht eher, als bis ein Theil des zu beurtheilenden Stoffes bereits durch den Athemzug in den

Kreislauf überging. Geschmack und Getast haben vor den übrigen Sinnen das wichtige, sie charakterisirende Merkmal, daß keiner ihrer Nerven ausschließend die Sinnesempfindung oder die Bewegung des Organs vermittelt, sondern ein jeder von ihnen an und für sich schon sensitiver und bewegender Nerv zugleich ist.

Ein Mensch ohne Geschmack wäre das unglücklichste der Thiere. Das Gegentheil hat bekanntlich seine mannichfache Bedeutung; und dennoch konnte ein Geschmackslehrer — Bouterwek, noch obenein in seiner „Aesthetik" — behaupten: der Geschmack sei, wegen seiner Unfähigkeit geistige Gebilde anzunehmen, gar kein Sinn. Er sei nimmermehr im Stande, uns in ästhetische Situationen, in höhere Regionen des Denkens zu versetzen. Wahrlich, er hatte seinem Geschmack enge Grenzen gesetzt! Was mag ihm wol ein geistreich geordnetes, ästhetisches Mahl gewesen sein? und was die Küche? doch gewiß nicht viel mehr als Hexelkammer, Heuboden oder Krippe. Fiel er, so läßt sich mit einigem Uebermuthe fragen, über das Essen thierisch her, und wußte er sich keinen Genuß zu verkleiden, zu verschönern, zu reizen?

Viel weiser stellt dagegen Aristoteles die Empfindungen der Zunge denen des Auges gleich, indem er sieben Farben und ebenso viele Arten des Geschmacks bestimmt. Schwarz und Weiß sind ihm die Grenzfarben; jenem entspricht das Bittere und Salzige, dem Weißen das Süße. Als Mittelfarben stellt er Gelb, Purpurroth, Grau und Blau: so liegt zwischen dem Bittern und Süßen das Fette, Scharfe, Gewürzhafte, Herbe und Saure. Bei uns Deut-

ſchen, wie bei den Engländern und Franzoſen, umfaßt das Wort Geſchmack — taste, goût — das ganze Gebiet der Aeſthetik. Dieſe Sprachphiloſophie, oder die Philoſophie, die in dieſem Worte ſowol unſerer und der engliſchen, als den germaniſchen, doch auch ebenſo ſehr in allen romaniſchen Sprachen: der franzöſiſchen, ſpaniſchen, italieniſchen, liegt, iſt die beſte Widerlegung von Bouterwek's alberner und unſchmackhafter, unverdauter und unverdaulicher Behauptung.

Aber auch der Geruch iſt, wie geſagt, von großem Gewicht. Nur unſerer Gewohnheit, die Künſteleien einer oft zweifelhaften Küche zu genießen, ohne ſie durch den Geruch vorher zu unterſuchen, haben wir es zuzuſchreiben, daß unſer Geruchsſinn weniger vollkommen iſt. Uebrigens gibt es gar keinen Geſchmack ohne Geruch, wie man ſich ganz einfach durch ein feſtes Zuhalten der Naſe überzeugen kann. Ich habe durch dies einfache Hausmittel mir ſonſt ſehr widerliche Medicin ohne alle Unbequemlichkeit genießen lernen.

In der Regel hat ein Gourmand eine ſehr feine Naſe, — die Ariſtophanes (in den „Fröſchen") die „feinausſpürende" nennt — und ſollte auch ſchon deshalb, aus einer Art von Dankbarkeit, die im Leben ſo oft verkannte Naſe in Schutz nehmen. Wie ich denn auch keinen Augenblick zweifle, daß das von der Naſe, dieſem herrlichſten und wichtigſten Partikel des Geſichts, ſchändlich hergenommene Spitzwort „naſeweis" von irgend einem alternden Dummkopf zuerſt gebraucht wurde gegen einen witzblitzenden, ſich fühlenden Jüngling. Wenn es aber im Reiche der

Naſen poetiſche Gerechtigkeit gibt: ſo muß Derjenige, welcher für den Ausdruck „Vorwürfe erhalten" das Synonym „Naſen bekommen" gebraucht, die ſeinige verlieren, was ich ſelbſt meinem Erzfeinde nicht wünſchen kann.

Geiſtreiche Menſchen haben ſehr empfindliche Geruchsnerven, gleich den Göttern Griechenlands, die ſich am lieblichen Geruch gern, wie alle Dichter behaupten, weideten. Abel's Dankopfer ſteigt gen Himmel, „das Feuer auf dem Altare ſoll brennen und nimmer verlöſchen", heißt es im 3. Buch Moſes, 6. Cap., 13. Vers, und überall. Wenn Mahavida den Amru ſucht, ſo folgt ſie dem Hauche des Windes, der ihr den Duft zuträgt. Der feine Cardinal Alberoni hatte eine ſo feine Naſe, daß er durch ſie im Alter, als er das Geſicht verloren hatte, eine junge Dame von einer alten unterſcheiden konnte. Rouſſeau hatte einen ſo feinen Geruch, daß er eine Geruchsbotanik hätte ſchreiben können, wenn die Zunge ſoviel Ausdrücke hätte, als es Gerüche in der Natur gibt. Kant konnte keine dürftigen Studenten im Auditorium leiden, weil die Exhalationen von mit ſchlechter Koſt genährten Menſchen ihm unleidlich waren; er nannte Leute, die viel Brot eſſen, gemeine Menſchen. Napoleon's Geruch war ſo fein, daß ihn der Theer und Schiffgeruch bei ſeiner Ueberfahrt nach Helena, wie ich von Augenzeugen weiß, krank machte; er fürchtete das neue Haus, welches man dort für ihn bauen wollte, blos wegen des Geruchs der friſchen Farbe ſo ſehr, daß er vorzog, unbequem im alten Hauſe zu bleiben. Aber König Philipp II. von Spanien hingegen roch gar nichts.

Der allgemeine Grundsatz, daß eine Tafel die Sinne reizen, aber keinen Sinn auf Unkosten des andern schmeicheln oder gar beleidigen soll, gilt besonders für die so oft verkannte Nase, von der zu reden es fast unschicklich geworden ist. Ich lasse jedoch gern eine billige Ausnahme gelten: als solche z. B. den Biscuit für den starken Trinker, ich meine den Käse, wegen seiner vielfachen gastronomischen Vorzüge, die so groß und anerkannt sind, daß ein geistreicher französischer Schriftsteller ein Diner ohne Käse einer Schönen vergleicht, der ein Auge fehlt. So vergißt man etwa bei einer sehr braven Sängerin ausnahmsweise die Häßlichkeit. Ich vergleiche einen Holländischen, einen Schweizerkäse, einen Fromage de Gruyère einer solchen Sängerin.

Mehr als unsere Sinne und unser Verstand leitet uns gegenwärtig die lange Erfahrung der Jahrhunderte, sodaß wir eines Apicius*) im Alterthum so hoch gepriesene Vorschriften lächerlich finden; seine berühmten Leberklöße von Honig und Käse mögen die Fliegen locken: ich würde mich dabei immer an das schöne Wort des Moses erinnern: „Du sollst keinen Gräuel essen.“

Jedes Zeitalter, jede Erfindung war der Vorläufer eines Gerichts; mehr als das Pulver mußte erfunden, ja eine neue Welt entdeckt werden, damit uns durch Columbus

*) Man muß den Apicius, welcher die Kunst erfand, die Schweine mit Feigen zu mästen, sowie ein anderes Gericht aus der Leber der Fische, als auch mehrere sehr nützliche Küchengeschirre, nicht mit dem Schriftsteller verwechseln, welcher, außer daß er ein Kochbuch schrieb, noch einen Kuchen und besonders die wichtige Kunst erfand, die Austern sehr lange frisch zu erhalten.

von Guadeloupe die köſtliche Ananas geholt wurde, dieſe Zierde jeder Tafel. Welche Hinderniſſe, ehe wir zu den Truthühnern kamen!

Die Gelehrten haben unendlich über das Vaterland der Truthühner geſtritten. Franzöſiſche Schriftſteller, allerdings nicht die gediegenen, behaupten, Meleager, nicht der berühmte Jäger, ſondern der König von Macedonien, habe 524 vor Chriſto den erſten Truthahn nach Griechenland gebracht, und das dankbare Vaterland habe den Namen des Königs dieſem Vogel gegeben, der Meleagride genannt, aber zuletzt ſo ſelten geworden ſei, daß man ihn, gleich den Papageien, in Käfige geſetzt habe. Seit dieſer Zeit ſchweige die Geſchichte über die Truthühner, die erſt unter Karl VI. wieder in Europa erſchienen ſein ſollen. Jakob Coeur, Silberarbeiter des Königs habe ſie nach Frankreich gebracht. Danach ſei es unrichtig, daß man dies große Verdienſt den Jeſuiten zuſchreibe. Dieſe ſeien erſt 1562 nach Frankreich gekommen, Jakob Coeur ſchon 1456 geſtorben. Dieſe Schriftſteller fügen hinzu: Diejenigen, welche behaupten, die Truthühner ſeien durch die Jeſuiten nach Frankreich gekommen, wollen dieſe Behauptung dadurch rechtfertigen, daß man noch gegenwärtig in einigen Provinzen Frankreichs die Truthühner Jeſuiten nennt. Man lieſt auf Departemental-Einladungskarten: Venez dîner chez-moi, nous aurons un jésuite gras et dodu. Man fragt an ſolchen Tafeln auch wol: Dites-moi, s'il vous plait, ce jésuite est-il tendre?

Alles das ſcheint unkritiſch und gerade den Jeſuiten möchte die beſtrittene Ehre gebühren. Erſt ſeit der Ent-

deckung von Amerika ſind — wie ſchon Buffon bewieſen hat — die Truthühner bekannt, und haben daher weder eine griechiſche noch lateiniſche Benennung. Eine Stelle des Ptolemäus ſoll auf Truthühner zielen, aber ſie beweiſt nichts, auch abgeſehen davon, daß dieſer Schriftſteller ſich beſſer auf die Geſtirne als auf Puter verſtand. Das Hauptargument wird aus dem 14. Buch 20. Cap. des Athenäus genommen. Aber hier iſt offenbar von Perlhühnern die Rede. Die Aetolier waren die Erſten, welche dieſen Vogel in Griechenland erzogen; es wurden alle Jahre auf dem Grabe des Meleager Kämpfe der Perlhühner gehalten. Die Fabel ſagt: die Schweſtern des Meleager wären in Verzweiflung über den Tod ihres Bruders in Meleagriden verwandelt worden, deren Thränen noch auf ihren Federn ſichtbar wären, was auch nur auf Perlhühner paßt.

Aldobrand und viele ältere Schriftſteller behaupten, daß die Truthühner die wahren Meleagriden der Alten wären, die ſonſt afrikaniſche oder numidiſche Hühner genannt würden; dies ſind aber wiederum keine andern als unſere Perlhühner. Selbſt Linné und durch ihn verführt Adelung fällt noch in jenem Irrthum, indem er ſich bei den Truthühnern des Namens Meleagris bedient. Der Name numidiſcher Vogel ließ einen afrikaniſchen Urſprung vorausſetzen; aber bloße Namen, oft von unerfahrenen Leuten erfunden, können nicht als Beweiſe dienen. Es iſt unrichtig, daß die Alten unter Meleagris Truthühner verſtanden haben, und in neuern Schriften geſchieht ihrer immer erſt nach Entdeckung Amerikas

Erwähnung. A. W. Schlegel („Ueber den Zuſtand und den gegenwärtigen Stand unſerer Kenntniſſe von Indien") beſtätigt neuerdings, daß die Truthühner vor dem ſechszehnten Jahrhundert in Europa unbekannt waren, daß es ausgemacht ſei, daß ſie nur in Amerika im wilden Zuſtande einheimiſch und den drei alten Welttheilen fremd ſeien. Sie müßten frühzeitig, ohne Zweifel durch die Portugieſen, aus Indien gebracht worden ſein, dies beweiſe ſchon der Name calicutiſcher Hahn, von der Stadt Calicut an der Küſte Malabar, wohin der Verkehr der Portugieſen zuerſt gerichtet geweſen ſei. Die volksmäßige Verwirrung der Begriffe, welche ſich in den ſehr abweichenden Benennungen ausſpräche, (portugieſiſch Peru, ſpaniſch Pavo, franzöſiſch Coq d'Inde, Dindon, Dinde, holländiſch Kalkoen, engliſch Turkey), ſei auch auf die Naturforſcher übergegangen und man habe ſich über die eigentliche Heimat hin und her geſtritten.

Ganze Wiſſenſchaften, ſich hoch brüſtend und prahleriſch verkündend, der Natur alle Geheimniſſe abgelauſcht zu haben, leiſteten am Ende der Küche allein reelle Dienſte. Selbſt die ob ihrer Feinheit und Eleganz hochgerühmte franzöſiſche Philoſophie verfiel in dieſen angenehmen Materialismus. Als Lavoiſier's großes Verdienſt aller Augen auf die Theorie der Verbindungen und Zerſetzungen richtete, ward Chemie, zum wahren Heil aller Küchen, Modewiſſenſchaft; allein der Glaube, daß aller Erſcheinungen letzter Grund in ihr gefunden, die Fiction, daß alle Weisheit aus den Retorten komme, konnte ſich doch nur in den Küchen halten.

Ein Werk, das aus den Fortschritten der Kochkunst und an ihnen den Maßstab der fortschreitenden Cultur entwickelte und die verschiedenen Völker classificirte, ist eine wünschenswerthe Aufgabe für einen geistreich wissenschaftlichen Kopf. Wer ein Gläschen Seihing einem feinen Bordeauxwein vorzieht, oder wilden Katzenbraten, fricassirte Frösche, getrocknete Würmer und andere chinesische Delicatessen lieber will als Fasanen und Haselhühner und straßburger Gänseleber-, perigordsche Trüffel- und rothe Rebhühner-Pastete, der hat freilich Geschmack wie ein Chinese; mag man mir von ihm noch so viel Artiges erzählen, ich werde ihn immer vorsichtig aus einer zweckmäßigen Entfernung betrachten und beachten, und Scheu und Abscheu werden sich theilen zwischen ihm und seiner Tafel. Ich werde ihn jenem Lappländer an die Seite stellen, den man ganz zahm glaubte, bis er sich einfangen ließ, wie er heimlich eine Thranlampe an den Mund setzte, um in Behaglichkeit seinen Thran zu schlürfen.

Welche glückliche Revolution auf allen Herden seit der französischen Revolution! Ihr haben wir zu verdanken, daß so manche Hausmannskost verschwunden ist, mit welcher wir der Einquartierung nicht kommen durften. Sie sind verschwunden — die fetten Dampfnudeln, die grauen Erbsen mit Speck und andere für gebildete Magen unüberwindliche Gerichte, allenfalls gut, wenn man durch Wüsten zieht oder um die Welt segelt. Gut für Matrosen- und Kameelmagen und für Den, der ackernd und pflügend, und wirklich — nach dem alten Fluche, dem man aber artigerweise, wie aller Grobheit, aus dem Wege geht — im

Schweiße seines Angesichts sein Brot essen müßte. Ihr seid, sage ich, verwiesen, hinausgestoßen zum Pöbel, wo ihr hin gehört; unwiederbringlich ist euer Ruf verloren! denn die Fortschritte der Wissenschaften und der Kochkunst laufen gleich zwei Parallellinien nebeneinander, und sie laufen schnell. Soviel ist zu wissen und zu kochen, soviel zu lernen, daß ein guter Koch selten zu haben ist, trotz aller Kochbücher, deren Verfasser, beiläufig gesagt, von den Buchhändlern niemals so kurz abgefertigt werden als die Dichter, selbst die von Sonetten und andern zartesten Blüten der Empfindung.

Wenn ich aber Küche und Köche mit Gedichten und Dichtern vergleiche, so finde man das nicht zu kühn. Goethe (im „Wilhelm Meister") vergleicht eine Tragödie, und noch dazu eine von Shakspeare und noch obenein den „Hamlet", mit einem Diner. Auch liefern freilich Dichter ebenso willig Sonette als Oden und Lieder, während man, um bei meinem Gleichniß zu bleiben, einen besondern Koch für das Rindfleisch, das Kalbfleisch, das Schöpsenfleisch haben sollte, und wiederum für Gemüse, Ragouts u. s. w. Und selbst dies ist nicht genügend, wie ich durch einen einzigen flüchtigen Blick noch obendrein auf das Kalbfleisch beweise.

Wie heißt, wo wohnt, wer ist der Koch, der sich rühmt, und nicht blos rühmt, gleich gut zuzubereiten: die Ohren, sowol farcirte als marinirte; den Kopf, sowol en matelotte als en tortue; die Zunge, en papillote und eine dito à l'Italienne; das Gehirn, sowol à la poulette als en matelotte; ferner die Filets, sowol gebraten als à la gelée;

ein Fricandeau, aux laitues, à l'Espagnole oder dans sa glace; die Tendrons à la ravigote oder à l'oseille; die Ris piqués à la financière oder à la chicorée; die verschiedenen Coquilles und Attereaux, und wiederum die Füße und die Blanquettes und Croquettes; endlich die Cotelettes nach ihren verschiedenen Classen, Gattungen, Arten, Spiel- und Unterarten, als: au naturel, en papillote, à la maître d'hôtel, pané aux truffes, au champignons, au jambon, à l'écarlate, aux tomates, à la minute, oder à la diable, oder à la Soubise, oder à la jardinière, oder à la Chartres? Hunderte umschweben meine Sinne, ich athme ihr Aroma; ich sehe sie vor mir in eigenthümlicher Gestalt, Tracht und Farbe, „halb dämmernd wandeln sie zusammen in traulicher Eintracht", sagt Fingal im Ossian — nicht von Cotelettes, sondern von seinen Kindern — und in ihrem duftigen Gefolge umwittern mich als Geister die angenehmen Saucen und ich folge den weißen am liebsten, sowol den Geistern als den Saucen.

Doch ich komme zu mir selbst. Es ist zwar ein Tisch, aber nur der Schreibtisch, hinter dem ich sitze und bemerke: noch keinen Koch gefunden zu haben, der sich in allen Kalbfleisch-Verhältnissen classisch auszeichnete. Philosophisch gesprochen erfordert die beste Tafel den besten Koch für jede Schüssel; nur muß er eine recht praktische Kenntniß von allem Uebrigen haben. Denn wie man mit Recht von jedem bedeutenden Menschen nicht nur etwas Ausgezeichnetes verlangt, sondern eine weitumfassende, allgemeine Bildung voraussetzt: so sei es auch mit jedem bedeutenden Koche.

Aber es ist Zeit, daß ich Küche und Köche verlasse,

um mich ernſt und bedächtig dem Keller zuzuwenden. Das Sprüchwort: „Küche und Keller verträgt ſich nicht", oder „wo der Koch liegt, kann der Kellner nicht liegen", iſt eins von den unwahrſten, das ſich im Munde des Volks herumgetrieben hat. Ich wette, daß es nicht vaterländiſchen Urſprungs iſt, da man doch unſern Vorfahren die allzu große Nüchternheit, weder bei ihren Gaſtmählern noch ſonſt wo vorgeworfen hat.

Schon zu Tacitus' Zeiten tranken die Deutſchen viel, und mit einem geſteigerten Culturzuſtande nahm dieſe uralte Sitte eben nicht ab. Zur Zeit der Turniere ſtieg in Deutſchland das Trinken bis zur äußerſten Höhe. Man trank nach gewiſſen Geſetzen, nach Kunſtregeln, um die Wette. Wer den Andern zu Boden getrunken hatte, daß er halb todt vom Schlachtfelde getragen werden mußte, war ſtolzer, als ob er eine Schlacht gewonnen habe. Man brachte ſich gemeſſene und ungemeſſene Geſundheiten zu, und da der Trunk für einen Beweis der Hochachtung und Freundſchaft galt, ſo glaubte man nie zuviel trinken zu können.

Die Spuren der Trinkterminologie haben ſich in vielen Ausdrücken bei den neuern Schriftſtellern erhalten. Schlözer bemerkt: Noch ſchelten deutſche Kritiker alle Tage auf trockene, wäſſerige Werke; die Schriftſteller erſchöpfen ihre Materie; der glühende Patriot klagt über die Großen, welche die Länder ausſaugen. Seinem Freunde klaren Wein einſchenken; ein erlittenes Unrecht dem Feinde eintränken; dem Faſſe den Boden ausſtoßen; in Liebe, in Laſtern ertrunken; vom Glücke berauſcht;

Jemanden das Maß voll geben. Lichtenberg führt („Patriotiſcher Beitrag zur Methyologie der Deutſchen" in den vermiſchten Schriften) mehr als hundertundfunfzig Redensarten an, womit wir Deutſchen die Trunkenheit bezeichnen.

Luther hielt dafür, das Vollſaufen würde Deutſchlands Plage bis an den jüngſten Tag ſein; jede Nation habe ihre eigenen Teufel, Deutſchlands Teufel müſſe ein Saufteufel ſein. Noch aus einer ſpätern Zeit wollte ein Witzkopf aus der Art, wie man ſich bei einer in ein Weinglas gefallenen Fliege benehme, gleich die Nationalität erkennen. Der Engländer, behauptete er, werfe den Wein ſammt der Fliege weg; der Franzoſe nehme die Fliege aus dem Wein, den er dann austrinke; der Deutſche ſtürze den Wein ſammt der Fliege hinunter.

Eſſen und Trinken verhalten ſich nach meiner Ueberzeugung, wie Raum und Zeit in der Philoſophie, und wie Kraft und Laſt in der Mechanik, ſodaß ſie grade erſt in geregelter und lebendiger Beziehung zueinander ihre eigentliche Integrität erhalten.

Doch halt! — ich vergeſſe mich ſchon vor der Kellerthüre, ja was noch ſchlimmer iſt, meine Begleiter bis hieher. So wende ich mich denn zu dieſer zahlreichen ausgeſuchten und liebenswürdigen Geſellſchaft, bitte zugleich um Entſchuldigung, daß ich meinen Hut aufbehalten muß, nicht wegen der Kühle und Zugluft hier unten, ſondern weil ich durch den roſtigen Kellerſchlüſſel und dieſe Lampe in meiner Rechten, und durch den Weinheber in meiner

Linken verhindert werde, ihnen meinen Kratzfuß in aller Form Rechtens zu appliciren. Ich wollte nur vor der ersten Kellerstufe Abschied nehmen von den Schönen, die mich bisher begleiteten. Schon der Kirchenlehrer Origenes schloß aus einer Stelle des Alten Testaments — deren genauere Bezeichnung ich zur Zeit vergessen habe — daß im hohen Alterthume den Frauen bei Trinkgelagen der Zutritt verwehrt war.

Daß den hebräischen Frauen Wein trinken erlaubt sei, beweist eine negative Stelle im Moses (4. Buch 6. Cap. 3. Vers). Anders war es mit den römischen Frauen, denen es durchaus verboten war. Valerius Maximus erzählt, daß Metellus seine Frau tödtete, weil sie Wein getrunken hatte. Wenn wir dieses strenge Bewachen der Sittlichkeit in frühern Schriftstellern kennen lernen, so erfahren wir schon die Milderung dieser Regel in der mittlern Zeit römischer Geschichte, wo es den Frauen vergönnt war, Wein mit Wasser zu trinken, ein Getränk, welches sie Lora oder Lorea nannten, und zwar deshalb, weil die Römerinnen dieser Zeit auch Wein in das Wasser mischten, welches sie zum Waschen nahmen, wie wir aus Plinius ersehen, welcher erzählt, daß schon Cato dies Lora den römischen Frauen erlaubte. Auch Varro erzählt: Frauen im vorgerücktem Alter war es gestattet, Lora zu trinken, aber weder Mädchen noch jungen Frauen. Aulus Gellius glaubt, daß dies Getränk deshalb Lora geheißen habe, weil zärtliche Männer, wenn sie ihre Weinbecher geleert hatten, den Becher für ihre Frauen mit Wasser füllten und nicht selten dabei vorher Wein darin ließen. Aus spätern

Schriftſtellern erſehen wir die Unmäßigkeit der römiſchen Weiber. So klagt Seneca: Unſere Frauen trinken mit männlicher Freiheit und durchwachen die Nächte mit gefüllten Bechern.

Aber es iſt der Wein, meine Herren — denn nun ſind wir hoffentlich unter uns — ein zu wichtiger Gegenſtand und ein zu geiſtvoller, als daß mir nicht einiger Ernſt zu gut gehalten werden ſollte. Wenn man ſchon mit Schonung und chriſtlicher Liebe auf die ſchweren Zungen und Füße ſieht, welche ſo oft das gegenwärtige Auditorium verließen, ſo mache auch ich vertrauungsvoll auf Nachſicht Anſpruch. Lagern, ſetzen Sie ſich geduldig auf und neben die Stückfäſſer; nehmen Sie Dinte und Feder, ich meine Glas und Heber, und laſſen Sie ſich durch mein Beiſpiel zum Fleiß ermuntern. Schonung, Duldſamkeit laſſen Sie uns üben, die ich von jeher negligirte, da ſie zwar das Schaf und das bekannte Müllerthier kennen, nicht aber Adler und Löwe. So war ich früher ſo gewiß eine übermüthige, als ich jetzt und hier eine gutmüthige Seele ſein will; denn Thränen und Trinken paſſen immer zuſammen, und Weine und weine ſcheint Ihnen ſogar daſſelbe, ſolange ich Sie nicht auf den Unterſchied von Haupt- und Zeitwort aufmerkſam mache.

Es ergibt ſich, lieben Zuhörer und Mittrinker, daß Noah der Erſte geweſen iſt, der den Wein getrunken hat. Das folgt aus meiner Kellerbeweiſe: „Duldung und Nachſicht", nach welcher ich annehmen muß, daß er ſich der Wirkung dieſes Getränks nicht ſo hingegeben haben würde, wenn er ſie gekannt hätte. Dieſe Vorausſetzung wird um ſo richtiger ſein, wenn ich ſeine Frömmigkeit, die nicht mit Trun-

kenheit in Harmonie steht, im Auge habe. Ich folge sogar, daß er nicht viel Wein getrunken haben wird; denn er war schon alt, als ihm das Familienunglück begegnete, und da kann man denn nicht so viel vertragen als in jüngern Jahren. Auch läßt sich zu seiner Entschuldigung hinzufügen, daß er seinen Wein ebenso wenig mit Wasser mischte als Sie, meine Herren.

Noah kannte den Gebrauch der Weinmischung mit Wasser noch nicht, diese ist eine Erfindung der Indier, in deren Lehren allenthalben die Mäßigkeit vorwaltet. Bei ihnen läßt die Fabel den Bacchus von einer Nymphe mit Wasser nähren, was ganz offenbar auf die Vermischung des Weins mit Wasser hindeutet. Im Athenäus finde ich einen griechischen Tempel mit der Aufschrift: Bibe quinque et duo. Er war dem Gotte geweiht, der das humane Gesetz einführte, das Getränk zu fünf Theilen zu mischen, zu drei Theilen Wasser zwei Theile Wein zu trinken. Plato bezieht sich in seinem Dialog über die Gesetze auf jene Gottheit, indem er sagt: „Du mußt die Flamme nicht löschen, wenn sie auflodert; sondern mische Wasser zum Wein und du wirst nicht in Flammen gerathen.“ Wenn ich aber das Gesetz human nenne, welches so entsetzlich viel Wasser dem Wein zumischt, so gedenke ich des vielen Gewürzes, des dichten Einkochens der altgriechischen Weine, welches jenes Verfahren nothwendig machte. Niemand wird uns und unsern Weinen ein Gleiches zumuthen. Nur gewöhnliche, schlechte Weine mischt man mit Wasser. Unsere edlen Weinsorten mit Wasser mischen, wäre fast sündlich; aber schlechten Wein — den soll man nicht trinken.

Die ſchöne Sitte des Südens, zum Trinken einzuladen und durch Trinkgelage zu glänzen, hat ſich mit den Fortſchritten des Luxus im Orient ausgebildet, und während wir bei den Griechen und Aegyptern blos von Speiſegaſtmählern, ſowol im Heſiod als im Homer hören, ſo erfahren wir von ſüdlichern Nationen, von Perſern und Indiern, wie ſie bei Trinkmählern zu glänzen ſuchten. So bewirthet der König Ahasverus (Buch Eſther, 1. Cap.) unter bunten Tüchern, gehalten von ſcharlachenen Seilen in ſilbernen Ringen, und die Gäſte ſitzen auf bunten marmornen, goldenen und ſilbernen Bänken und Jedem wird nach eigener Wahl der Wein gereicht. Aber blos vom Trinken iſt die Rede; der Mahlzeit wird nicht gedacht.

Von den Indiern hat ſich dieſe Sitte, und erſt in den ſpätern Zeiten, auf die Römer verpflanzt, da nur Juvenal und Martial und andere ſpätere Dichter Trinkgelage erwähnen, oft mit beſonderm Eifer. Unendlich oft wird aber des Trinkens im Alten Teſtamente erwähnt; das Taumeln (Pſalm 60, und Jeremias, 51. Capitel) mag noch hingehen. Das Hefen austrinken (Pſalm 75) iſt etwas bäuriſche Manier; den bittern Trank, von dem im Jeremias (Capitel 8) die Rede iſt, werde ich Ihnen, meine lieben Mittrinker, nicht zumuthen; daß Sie aber Holz und Steine anreden ſollten, wie bei dem gar zu Vielen wol geſchehen ſein mag, wie Sie namentlich aus dem Habakuk (Capitel 3) mit noch ärgern Dingen erſehen werden, iſt bei einiger Urbanität nicht zu erwarten; ſo wenig wie das Scherbenwerfen, von dem Heſekiel (Capitel 23) ſpricht. Nein unmöglich aber iſt's, daß einem von uns Das ge-

ſchehen könnte, wovon im Habakuk (Capitel 3, Vers 16) die Rede iſt. Diejenigen Wißbegierigen, welche die angezogene Stelle nachſchlagen, werden mir beipflichten.

Bei den Griechen ward nur einmal der Becher herumgereicht, was ſie Philoteſia, Freundſchaftstrank, nannten, wie aus Pindar zu erſehen iſt, der eine ſeiner Oden Philoteſia überſchreibt. Dieſer Sitte ſchließt ſich der Gebrauch der Italiener an, den letzten Becher Brindiſi, oder den Trank des heiligen Johannes zu nennen. Zu den Zeiten, wo von Brindiſi aus die lebendigſte Ueberfahrt nach den aſiatiſchen Beſitzungen der Römer war, gab es beſondere Matroſengeſänge, die man Brindiſi nannte, und von denen mehrere dieſen Refrain hatten. Ich habe von deutſcher Jugend gehört: das Wort Brindiſi komme her von: ich bringe ſie dir, die Geſundheit nämlich, habe aber niemals daran glauben wollen.

Kaiſer Domitian war ein abgeſagter Feind des Weins. Bei einer momentanen Hungersnoth — im Jahre 92 nach Chriſti Geburt — wo faſt kein Getreide, aber der Wein ſehr gut gerathen war, behauptete er, der Wein ſei Urſache dieſer Misernte. Er ließ deshalb in einigen Provinzen des römiſchen Reichs einen Theil der Weinberge zerſtören; in andern Provinzen gänzlich, wie z. B. in Gallien. Die verkehrten Geſetze der Weinbeſchränkung dauerten zweihundert Jahre, und erſt Probus hob ſie auf. Er verabſchiedete ſeine Legionen zu Köln, und erlaubte den fremden Legionen Wein anzubauen. Schon hundert Jahr ſpäter — obgleich es zu Tacitus' Zeiten noch keinen Wein in Deutſchland gab — waren die Moſelufer reich an Weinſtöcken.

Am Rhein aber ward wol der Weinbau vorzüglich durch Karl den Großen betrieben.

Karl IX. erließ auch strenge Befehle gegen den Weinbau; die Religionskriege hinderten aber ihre Ausführung und Heinrich III. hob sie elf Jahre später wieder auf. Von den beiden Verfolgern des Weinbaus gab der Eine das furchtbare Zeichen zum Blutbade in der Bartholomäusnacht, während der Andere einer der größten Tyrannen war, unter dessen Joch die Menschheit jemals seufzte, und — wenig Wein trank. Gute Herrscher haben nie Gesetze zur Beschränkung der Tafelfreuden gegeben. Nur Tyrannen maßen sich Rechte über unsere Mahlzeiten an. Der fürchterliche Karl IX. gab 1563 ein Gesetz, welches verbot, mehr als drei Gänge bei einem Festmahle zu geben: Entrée, Braten und Dessert. Er trieb die Barbarei so weit, bei Strafe von zweihundert Livres zu befehlen, daß Fleisch und Fisch nicht bei demselben Mahle gegeben werden durften. Karl VI. verbot durch ein Edict von 1420, bei einem Mahle, außer der Suppe, mehr als zwei Schüsseln zu geben. Karl VI. starb als Narr.

Niemand sollte zweifelhaft sein, was leichter zu entbehren ist: guter Wein oder gutes Essen. Wer wollte nicht lieber etwas von dem schweren materiellen, als dem edlern geistigen Genuß entbehren? Jenes läßt sich mit einem schlechten Koch, dies gar nicht entschuldigen. Mit gutem Weine ist überhaupt schon die Idee des Mahles gerettet. Sehr richtig sagt das Sprüchwort: der Hunger ist der beste Koch; daß aber der Durst der beste Mundschenk sei, hat noch Niemand gesagt. Der zartfühlende Horaz entschul-

digt sich bei seinen Gästen, wenn er ihnen nur leidliche Gerichte vorsetzte; er muthet ihnen aber nicht zu, ähnlichen Wein zu trinken: sein edler Falerner wird von dem Alter, sein Ligurier von unserer Jugend vergebens gewünscht.

Es ist eine unerklärliche Erscheinung, daß zu Horaz' Zeiten sehr wahrscheinlich in Italien besserer Wein erzeugt wurde als heute. Wahrscheinlich sind dieselben Weinsorten in denselben Stellen vorhanden, wie zu Zeiten des Horaz. Bei Verona, und noch häufiger im Neapolitanischen möchte man behaupten, noch dieselben Weinstöcke zu sehen, sie sind oft von der Dicke unserer Bäume, von Mannesstärke. In den allerneuesten Zeiten hat man angefangen, den Wein in Sicilien und Italien, z. B. dort den Marsalla, den ich dem Madeira sec vorziehe, und hier in Toscana den Montepulciano, der vielen mit recht gerühmten Bordeaux-Sorten an Blume und Geschmack, besonders an innerer Wärme vorzuziehen ist, auf verbesserte Art zu behandeln, wodurch diese Weinsorten allerdings besser und insbesondere dauerhafter geworden sind, was man früher nur durch das Kochen zu erreichen suchte. Lange hat man behauptet, das freie, halb wilde Wachsen der Reben zwischen Ulmen, Maulbeerbäumen, Getreide und Oliven, was vielen italienischen Landschaften ein so lustiges und festliches Ansehen gibt, habe dem Weinbau Schaden gethan; die Weinfabrikation sei weit zurück gegen die des benachbarten Frankreich. Aber oft wiederholte und vielfache Versuche durch geschickte französische Weingärtner und Chemiker haben diese ganz wahrscheinlich aussehende Voraussetzung längst widerlegt. Anderntheils hatten auch wie-

derum die Gallier zu den Zeiten des Poſidonius nur in der Gegend von Marſeille leidlichen Wein, weshalb ſie den größten Theil ihres Bedarfs aus Italien kommen ließen, da doch gegenwärtig die italieniſchen Weine ſich ſo ſelten ohne Gefahr verſenden laſſen. Es ſcheint, daß hier Luft und Licht, Geſtirne und Gewölke ihre Eindrücke geltend gemacht haben.

Im tiefen Grunde der Flaſchen und Fäſſer ruht Verborgenes! Aber von dort aus wird auch manches Räthſel gelöſt, mancher Zweifel gehoben.

Durch ſcheinbare Kälte verbirgt der edle Rheinwein ſein inneres Feuer und läßt ſein echt germaniſches Herz nur durch die Blume ahnen, während der Witzbold Champagner, ſprudelnd, ohne Vorrede, ſein ganzes Herz öffnet und uns, wie ein alter Bekannter nach langer Abweſenheit, an den Hals ſpringt.

Seitwärts, in beſcheidener Entfernung, lächelt der Bordeaux, dieſer vollendete Hof- und Weltmann, und der feurige Naturmenſch Ungar, in ungariſchen Beinkleidern, geſtiefelt und geſpornt, tritt ſtolz heran, uns ſeine koſtbare Freund- und Brüderſchaft anzubieten; aber der Madeira ſteht als Mohr hinter dem Suppenteller, und obgleich ſein blitzendes Auge mich daran erinnert, daß er dreimal die Linie paſſirt iſt, ſo ſagt mir doch ſein ganzes Weſen — denn ich glaube, der Menſch iſt Mohammedaner — daß er eigentlich ganz nüchtern ſei, von Religionswegen. Ernſt, ſelbſt etwas ſchwerfällig für ſeine bartloſe Jugend, nähert ſich der Burgunder, der ſich zu dem Bordeaux ver-

hält wie eine ſchwere Bravourarie von Portugallo zu der Roſſini'ſchen Cavatina.

Aber — — — ich denke, es iſt Zeit, unſere Keller zu verlaſſen, um zur Oberwelt zurückzukehren! Laſſen Sie uns bedenken, daß der erſte Grad von Trunkenheit, deſſen luftige Vorhallen wir eben berühren, nur allein derjenige iſt, der verzeihlich, ja zuweilen wünſchenswerth. Aber es hat die Grazie, hier wie überall, mit leichtem Finger die Grenze gezogen. So laßt uns denn, lieben Freunde, in Furcht, ſie auch nur leicht zu berühren, lieber einige Schritte zurück als einen Zoll vorwärts thun, — und gönnt mir das Vergnügen, den erſten Grad von Trunkenheit zu ſchildern *).

Dieſer gibt ſich durch einige Röthe des Geſichts zu erkennen; die Augen werden feurig, die Stirn heiter, die Phyſiognomie wird freudiger und nimmt eine liebenswürdige Fröhlichkeit an. Der Geiſt iſt freier, lebhafter; die Ideen fallen leichter zu; die Sorgen verſchwinden; witzige Einfälle, ſüße Ergüſſe der Freundſchaft, zärtliche Geſtändniſſe nehmen ihren Platz ein; man ſpricht viel, man iſt unbedachtſam; die Reden ſind etwas verwirrt; ſchon fängt man an zu ſtottern.

Freilich werden ſich die verſchiedenen Trinker anders zeigen. Der Schmecker iſt in ſich zuſammengebogen, der Schritt der Füße iſt enge; die freie Hand iſt ſanft, ohne Spannung der Muskeln, zuſammengezogen, und gern nah unter der andern, die das Glas hält; die Augen ſind klein, aber nicht ſo geſchärft wie etwa bei dem auskoſtenden Ken-

*) Orfila: „Toxicologie generale".

ner; zuweilen ſind ſie völlig geſchloſſen, zuſammengekniffen; der Kopf ſteckt zwiſchen den Schultern. Der ganze Menſch iſt, wie es ſcheint, in der einen Empfindung beiſammen.

Ganz anders der begierige, der durſtige Trinker; denn hier nehmen die andern Sinne alle an der Gier Antheil. Die ſtieren Augen ſtechen hervor, die Hände ſchlingen ſich feſt um das Glas, oder, wenn ſie es noch nicht halten, greifen ſie ſchon danach, ehe es erreicht iſt; die Bruſt thut ſchnellere, lautere Athemzüge, und in dem Falle, daß der Menſch erſt auf das Glas zuſtürzt, iſt der Mund offen; die lechzende, ſchon einſchlürfende Zunge erſcheint auf den Lippen. — Ich beſchreibe freilich den höchſten Grad von Durſt, die anhela sitis, wie ſie Lucrez nennt. Allein was ſich hier in ſeinem höchſten Grade zeigt, das wird ſich in geringerm Maße bei jedem ſchwächern Durſte, und überhaupt bei jeder nach außen gehenden Begierde finden: jede verwickelt die ſämmtlichen äußern Kräfte des Menſchen in ihr Intereſſe und ermuntert auch diejenigen, die zum Erlangen des Gegenſtandes nur wenig beitragen und bei ſeinem künftigen Genuſſe nichts mitempfinden.

Die Natur, ſagt Fontenelle, iſt nicht präcis, und dieſer Ausdruck, ſo paradox er erſcheint, iſt ſehr richtig. Da ich aber gern präcis bin, ſo laßt uns von hier aus, liebe Leſer und werthe Trinker, mit dem Bewußtſein der Selbſtbeherrſchung hinaufwandern an das Tageslicht, und wenn man uns, was nicht ausbleiben wird, dort kurzweilt und mit allerlei Geſchichten über unſere Weinzüngelei neckt, ſo bietet ſich wol ſchickliche Gelegenheit zur ergötzlichen Rache.

Immer artig erscheint mir jene alte Anekdote, dem etwas streng prüfenden Weinkenner unterlegt, welcher Jahrgang und Ort jedes Weins herausschmeckte, bis er einmal nach langem Zweifel und vorsichtigem Schlürfen versicherte, der Wein schmecke etwas nach Eisen und Leder, was sich erklärt haben soll, als sich in der geleerten Tonne ein Schlüssel an einem ledernen Riemen fand.

Wo ist nun endlich, liebe Damen und Herren, der Meister zu finden, der das Gastmahl mit Geschmack und Grazie, mit Berücksichtigung der Persönlichkeiten anordnet. Damen lieben ohne Zweifel leichte Speisen, süßen Wein; starke Trinker verlangen gewürzte Ragouts; Engländer große Fleischmassen und Port- oder Xereswein; Franzosen kleine Schüsseln, zahlreich und bunt, ein reiches Dessert. Wenn ich einen unerfahrenen deutschen Jüngling an solchem Diner Antheil nehmen lasse, so ist's nur zu seinem Verderben. Im Glauben, es sei unartig, eine Schüssel unberührt zu lassen, wird er bald unterliegen im Kampf gegen ein halb Dutzend Hors d'oeuvre, vier Entremets, ebenso viel Patisserien, den Fischen und Braten, Früchten, Crèmen und Compots, und schon sehr schwach sein bei den Marmeladen, Confituren, Gelées und Biscuits, wenn ihn sonst die Weinsorten, die sich zwischen den Speisen durchschlängelten, nicht schon unfähig zum Kampfe gemacht haben. Einfacher servirt der Russe. Schon bei der Suppe stehen Fruchtkörbe und Compots auf dem Tische, um auch den Unwissenden an Aufhebung eines Platzes im Magen zu erinnern, während ein feuriger Liqueur herumgeht, um den Genuß zu reizen und zu stärken.

Bei einem diplomatiſchen Mahle ſah ich die Tafel zweckmäßig in verſchiedenen Gängen aufgetragen, und die Dienerſchaft ſchnell abtreten; dann folgte ein behagliches Plaudern, bis ein Zeichen mit der Glocke vom Wirth gegeben wurde, worauf die Thüren ſich ſchnell öffneten, ein Theil der Diener ab-, und ein anderer den neuen Gang auftrug, um uns wieder dieſelbe ungeſtörte Freiheit zu laſſen. —

Bei einem Damen-Diner ſah ich auf gleich verſtändige Weiſe reich und bunt gefüllte Blumenvaſen und Réchauds mit Silberglocken von zierlicher Arbeit, und darunter leichte Fricaſſées und ſüße Mehlſpeiſen; ebenſo ein bunt franzöſiſches Deſſert mit ſüdlichen und allerlei ganz fremd ausſehenden Früchten, Biscuit-Vaſen und Fruchtkörben von Zephyretten und Grazien getragen. Am artigſten fand man einen Porzellanaufſatz mit einem goldenen Mât de cocagne in der Mitte, an dem reizende Liebesgötter emporkletterten, wahrſcheinlich um die, wer weiß von welchem muthwilligen Gotte, ſo hoch gelegten Pfeile und Bogen zu gewinnen. Ein duftiges Gebräu von Champagner und Ananas ward nicht verſchmäht; hellbunte Gläſer flogen gleich ſehnſüchtigen Schmetterlingen an die Roſenlippen.

Nicht minder wichtig iſt das Alter, Stand, Geſchlecht der beſonders zu berückſichtigenden Gäſte, denen ſich die andern anſchließen, weil das Wichtige immer das Herrſchende ſein und bleiben wird. Einen neapolitaniſchen Miniſter, der dem ruſſiſchen Geſandten Caviar als etwas ganz Rares in den Hundstagen Neapels vorſetzte, würde ich abſetzen, wenn ich der König unter jenem glücklichen Himmelsſtriche

wäre. Dem Abul-Hasseim-Khan ward während seiner Gesandtschaft in England eine Einladung von einem hochstehenden Beamten. Dieser hatte sich viel Mühe gegeben, Spargel zu verschaffen, denn da es in der Mitte des Winters war, glaubte er seinem Gast eine angenehme Ueberraschung bereitet zu haben. Aber der Khan fragte ihn mit misvergnügter Stirn: ob er ihn für ein Pferd ansehe, daß er ihm Kraut zum Essen vorsetze.

In Italien heilt man den Husten mit Eisessen; in Kopenhagen würde man davon den Keuchhusten bekommen. In Andalusien wirkt die Nahrung des Lappländers, wenn nicht als Arznei, doch als Gift; dieselbe Gabe Opium, die den Pommer tödtet, reizt den Türken zur Exaltation; der starke Liqueur, der den Russen thätig macht, ist dem Spanier tödtlich; in der Berberei sollen sich *) die Vornehmen ihr Leben durch eine so starke Dosis Ambraduft verlängern, die ich meinem Körper nicht einmal, geschweige täglich zumuthen möchte. Ebenso wenig möchte ich das Fett genießen, und die Menge gepökelter, eingesalzener und ranziger Fische, die ein holländischer Matrose gemächlich überwindet. Im Feldzuge von 1813 habe ich von Kirgisen Pilze essen sehen, die wir als giftig erkannten, und Fordyce erzählt, daß er einen Schwarzen gekannt habe, der sich eine Suppe aus Klapperschlangen kochte. Der Kopf wurde immer mit seinem Gifte in den Topf gethan.

Die Wahl der Gerichte also, die der Gänge, die Reihenfolge der Speisen und Getränke, kurz alle Anordnungen

*) J. A. Schmidt: „Materia medica."

hängen von Umſtänden ab, und ſchon Pineda, ein altſpaniſcher berühmter Exeget, behauptet, daß ein Feſt nicht durch die Menge der Gerichte, ſondern durch die Art, wie ſelbige genoſſen werden, ſeine Bedeutung erhält. Es iſt nur dann erlaubt, die Wahl der Gerichte eines Gaſtmahls dem Koch zu überlaſſen, wenn dieſer mehr Geſchmack hat als der Herr, und auch dann kaum; der Koch kennt ſchwerlich die geladenen Gäſte. Friedrich der Große ließ ſich alle Morgen den Küchenzettel vorlegen und änderte ihn häufig.

Wenn ich acht, vierzehn Tage im voraus zu einem Mahle geladen bin, feierlich, ſchriftlich, von einem halb Unbekannten; wenn ſich etwa um den ganzen Einladungsbrief eine zierliche Vignette ſchlängelt, mit in Kupfer geſtochenen Delicateſſen aller Welttheile, die mir zum Theil ſo unbekannt ſind, daß ich ſehnſuchtsvoll ihrer Bekanntſchaft entgegenſehe, ſo ſchließe ich logiſch und artig auf meiſterhafte Zu- und Vorbereitung aller Art. Ich ſetze nicht voraus: die Aufſchrift ſei größer als der Sack; im Gegentheil, mein Geiſt verliert ſich in angenehme Schwärmereien. Endlich naht der erſehnte Feſttag; nach einer tüchtigen vorbereitenden Bewegung eile ich zur Tafel. Mit Zufriedenheit und Vertrauen ſchließe ich von den guten Gäſten auf das Mahl. Gute Gäſte, ſage ich, d. i. ſolche, die wiſſend ſind, auf daß nicht eine edle Speiſe auf einen unedlen Boden fällt. So iſt denn der entſcheidende Augenblick gekommen; die Thüren zum Salon ſind — der Kampfplatz iſt geöffnet. Die Proceſſion dahin iſt mit Würde, mit Feierlichkeit zurückgelegt; man ſetzt ſich, und

indem ich mit Vorsicht den schweren silbernen Teller, der vor mir steht, verstohlen leise aufhebe, vorsichtig auf der Hand wiege, überschlage ich flüchtig, was zu erwarten ist, wenn Alles mit ihm in reiner Harmonie steht. — — Jetzt träume ich anmuthig, lieblich, kindlich, gemüthlich. Mein Gaumen schwelgt unter Palmen; aus Rosengebüsch tönt der Nachtigallengesang, begleitet vom Murmeln der Quellen, anmuthsvoll getragen auf leisen Flügeln der Westwinde, durchhauchend — — und auf einmal dampft eine — graue Erbsensuppe durch die Blüten! — — Nein; ich bin so duldsam gegen einen Verstoß wie gegen einen derben Fehler, aber nicht gegen grobe Verbrechen. Ein Scherz, gut! eine Mystification in schicklichen Grenzen, mag hingehen! Aber wenn der Wirth, der durch seine Einladung die feierliche Verpflichtung übernommen hat: solange ich unter seinem Dache bin, für mein Wohl zu sorgen, zu denken und zu dichten, mich an dem gelinden Feuer vierzehntägiger Erwartung zu einem Göttermahle vorbereitet, um mich wie einen Tantalus zu behandeln — so sei ferner kein Verkehr zwischen uns. Wenn irgend ein stiller Menschenkenner mich bei einer solchen Gelegenheit jemals beobachtet hat, so kann ihm die wehmüthige Umgestaltung meines Wesens nicht entgangen sein. Saß ich nicht froh da und heiter in begeisterter Erwartung? Zart ruhte das Plektron, ich meine den Löffel, in meiner Rechten. Er entfällt mir, ich bin das Bild der getäuschten Hoffnung, des verborgenen Schmerzes, der sprachlosen Resignation, ganz wie Niobe, der blühenden Kinder der Phantasie mit einem Male, und aller beraubt. Den Wirth wünsche ich

aber auf die Gewürzinseln, wo das Piper, nigrum et album, wächst! Ich erwarte von dem Manne jetzt, gleich beim Dampfe der unglückseligen Erbsensuppe, die Bemerkung, die er an das erste herumgehende Glas Wein knüpft. Dieser koste so und so viel, und das habe er von da und dorther; das habe ihn sein Freund der Fürst von so und so geschickt. Kurz der Mann wird es sich unmaßgeblich merken lassen, daß wir Andern das nicht so gut haben können. Er wird das Betragen eines jener Menschen zeigen, die nicht durch Talent und Verdienst, sondern durch die bizarren Launen Fortuna's, blind und ohne zu wissen warum, in den Reichthum hineingerathen sind, — etwa mit dem Verdienst des Kranichs, der auch nach Athen kommt und Memphis gesehen hat.

Einer Derjenigen, die es am besten verstanden, gute Gäste um sich zu vereinen, war der Staatskanzler Fürst Hardenberg. Bei einem Diner fand ich da einmal die sonderbarste Gesellschaft, daß ich im Anfange aus solcher Mischung gar nicht klug werden konnte. Fast keiner der Gäste stand mit dem andern in einigem Verkehr, die meisten waren sich ganz fremd. Militairs, Civilbeamte, Banquiers, Schriftsteller, Fremde, bunt durcheinander. Bei Tische fand sich denn sehr bald der Punkt gegenseitiger Verständigung; jedes Glied der Gesellschaft verstand mit raffinirtem Geiste zu genießen, es war das erfreulichste Mahl der Welt und ein wahrhaft classisches. Nie werde ich die dem Kanzler so eigenthümliche, fein vornehme, verbindliche Weise vergessen, mit welcher er unsere verständigsten Bemerkungen belebte und zu immer neuen ermunterte.

Dafür hat er es aber auch schon allein verdient, wie Moses zu sterben, mit einem Blick auf das gelobte Land. Ich wenigstens kenne keine reichere, belohnendere Aussicht, als die aus dem Fenster des Hotel de Londres in Genua, vor dem er dahin schied, und habe lange genug dieselben Zimmer bewohnt, um die vollendete Schönheit dieser Aussicht zu fühlen. Unter diesem Fenster liegt der Hafen; man übersieht mit einem einzigen Blicke die weit daliegende Flotte. Gegenüber leuchtet der Pharus weit hinaus ins offene Meer, und in stolzer Pracht prallen von seinem Fuße die schäumenden Fluten zurück. Zur rechten Hand bergen in mächtiger Ruhe die Alpenhäupter sich in den Wolken, während ihr Fuß vom Meere bespült wird. Zwischen Pinien, Cypressen und Lorbeeren steht des großen Doria Statue und blickt hinaus in das beherrschte Meer. Wie prächtig! Hier starb unser Kanzler, bis zum letzten Augenblicke sich gleich bleibend. Ein alter Hausbedienter, bei dem ich mich nach den kleinsten Nebenumständen erkundigte, konnte den Kanzler gar nicht genug preisen, nur bemerkte er, daß es doch schade sei, daß er auf dem Wiener Congresse dem Staate keine bessern Grenzen verschafft habe, und das war des Lobes ewiger Refrain. Das Ris de veau, sagte er, was der Arzt Sr. Excellenz für denselben bestellt hatte, steckte noch am Spieße, als er unerwartet starb. Er war, setzte er geschwätzig hinzu, ein prächtiger Herr, ein großer Minister, mais — pas de frontière!

An den Staatskanzler schließt sich der auch als Dichter bekannte General Steigentesch an. Einen decidirtern Gourmand, ja Gastrosophen mag es nicht leicht irgendwo

gegeben haben. Wenn er die ganze Woche ernſt über ein Küchenproject meditirt hatte, und gegen ſeine Leute eine Art Haustyrann geweſen war — ſo konnte er ſich wiederum ſtundenlang mit ſeinem Koch unterhalten. Mit ſalbungsvollem Ernſte ſtellte er ihm ein andermal die Wichtigkeit ſeines Berufs vor: er ſetzte ihm auseinander, wie oft der gute Name, das Wohl und Wehe, das ganze Familienglück von dem Koch allein abhänge. Niemals ſind lange Predigten mit mehr Eifer und innerer Ueberzeugung gehalten worden.

Der Luxus eines gut geordneten Diners, ſagte er mir einmal, muß ſich von der Suppe gradatim ſteigern, und erſt beim Deſſert darf er in der reichſten Fülle ſeines Glanzes ſich offenbaren. Deshalb fängt es ganz einfach mit dem Tageslichte an und muß, als wolle man zuletzt Nichts der Natur und Alles der Kunſt verdanken, bei buntfarbigem Kerzenſchein enden, wo dann nur noch feine Liqueurs, candirte Früchte, geiſtreiche Bonbons, ſchwere Weine, in engliſchem Kryſtall und auf franzöſiſchem Vermeil, die Runde machen. Gute Diners enden ſo, wie ſchlechte beginnen, nämlich damit, daß man den Gäſten warmes Waſſer vorſetzt; nur mit dem Unterſchiede, daß man von letzterm den Mundzwang, den Kinnbackenkrampf bekommt. Denn dieſer iſt, wie ich, der entſchiedene Feind aller ſchlechten Mahlzeiten und entſteht gleichſam als Rache dieſes beleidigten Organs, nach anhaltend ſchlechten Nahrungsmitteln bei wenigem Getränk, und kann (nach Larrey, Napoleon's Leibarzt) jeder neue Anfall der ſo entſtandenen Krankheit nur durch höchſt gewählte Koſt vermieden werden.

Der Sinn für die höhere Kochkunſt, fuhr der General in ſeiner ergötzlichen Predigt fort, bildet ſich freilich erſt im fortſchreitenden Alter; der Gourmand ißt leider nur noch mit den Weisheitszähnen, und wenn er älter wird, ißt er vorzugsweiſe Das am liebſten, was er nicht zu kauen braucht, weil er das eben wenig kann. Komiſch und ergötzlich ſah es aus, wenn während des Mahles eine Tirolerin im Eßſaale in einer kleinen kryſtallenen Maſchine Butter machte, damit ſich jeder Gaſt von der Friſche der Butter augenſcheinlich überzeugen könne. Ich verdarb es einſt auf lange Zeit mit ihm, als ich, bei einem ſogenannten diplomatiſchen Probediner, einige Tage vor dem wirklichen, eine Wachtel für eine leipziger Lerche aß, ein culinariſches Verbrechen, welches er mir verziehen, aber niemals vergeſſen hat. Faſt ebenſo empfindlich war er gegen den König von Dänemark, der die Artigkeit hatte, ihm nach Wien eine Probe des weltberühmten Liqueurs zu ſchicken, den Madame Fouls auf Martinique in unübertroffener Güte fabricirt. Der General fand, daß die Probe keine ächte ſei und war undiplomatiſch genug, das nach Kopenhagen zu ſchreiben. Vielleicht war die Folge davon, daß er nie dahin auf ſeinen Geſandtſchaftspoſten zurückkehrte. Kinderchens! rief der General einmal in Mitte eines heitern Soupers, heute wollen wir einmal morgen zu Bette gehen!

Peter der Große machte bekanntlich einen Küchenjungen zum General, Miniſter und Fürſten. Ludwig XIV. wollte nicht nur einen ehemaligen Koch — Gourville — zum Miniſter erheben, ſondern machte wirklich Jemanden dazu, von dem er weiter nichts gehört hatte, als daß er

eine neue Sauce erfunden. Selbſt der große Rothſchild liebte ſeinen Koch, den noch größern Carême. Es war aber auch ein wahrer Genuß, dieſen Künſtler Befehle zu einem Gaſtmahle ertheilen, die verſchiedenen Miſchungen zu den ſeltenſten Gerichten leiten zu ſehen. Wenn er nach heiligen, der Muſe einzig geweihten Stunden im Sopha ſaß und kochte, ſo ſchien es, als ob ein Orakel ſeine Stimme erſchallen ließe; Alles um ihn her verſtummte.

«Jacques», rief er begeiſtert: «Si votre canard est plumé, vidé et flambé, vous lui troussez les pattes en dedans des cuisses; vous le donnez au garçon pour le brider avec de la ficelle et vous l'assujettissez avec l'aiguille à brider et de la ficelle, vous lui frottez l'estomac avec un jus de citron et vous mettez des bardes de lard dans votre casserolle, votre canard dessus; vous le couvrez de bardes, vous mettez au poële pour le cuire.» Nach kleinem Bedenken fuhr er fort: «Une heure trente-cinq minutes avant de servir, vous le mettez au feu; faites-le mijoter jusqu'au moment de servir, vous l'égouttez, le debridez et le dressez ensuite sur le plat; vous mettrez plein trois cuillières à dégraisser d'espagnole travaillé, le jus d'une bigarade, avec un peu de son zeste; vous placerez cette sauce au feu: au premier bouillon vous la verserez sur votre canard.» Indem er dieſe Worte ſprach, ſchrieb er mit goldener Schreibfeder in ein dickes Buch, in Maroquin gebunden, mit goldenem Schnitt, ein paar Worte, um zu bemerken: zwiſchen welchen Gerichten und wann die Ente aufgetragen werden ſolle zur gehörigen Notiz für den Haushofmeiſter, und ſchüttete zugleich mit der linken

Hand Gewürze in eine Caſſerolle, die der Gegenſtand ſeiner ernſtern Betrachtungen war. So, dreifach, wie Cäſar, beſchäftigt, gab er, mit dem Kopf winkend, verſchiedene Befehle, und um ihn ſtanden einige Köche mit Tiegeln und Pfannen, damit er die ſublimſten Miſchungen ſelbſt verrichte — mit den Kunſtfingern. Was endlich Vatel, den großen unſterblichen Vatel anbetrifft, dieſen Cato von Utica der Küche und Köche, ſo iſt ſein tragiſches Ende zu vortrefflich in den Briefen der Sévigné beſchrieben, als daß ich mir getrauen könnte, ihm noch ein Denkmal im Tempel der Gaſtroſophie zu ſetzen.

Dr. Alibert ſagt: Ein wahrer Koch muß die Kunſt verſtehen, die Nahrungsmittel durch das Feuer zu modificiren. Dieſe Kunſt erfordert tiefe wiſſenſchaftliche Studien; man muß lange Zeit über die Producte der Erdkugel nachgedacht haben, um die Speiſen mit Geſchick anzurichten, ſie wohlſchmeckend zu machen, und die beſten Ingredienzien zweckmäßig verwenden zu können.

Auch ſollen unſere Tafeln zugleich den ſchönſten Gärten in der Pracht des Anblicks nichts nachgeben. Jeder Tag, ja jeder Gang hat ſeine eigene Farbe. Zur maigrünen Suppe ſind die Nebengerichte ganz anders als zum himmelblauen Hecht ſchattirt; und ich wollte keinem Koche rathen, eine Sauce Couleur de procureur général zu einer grünen mit Silber incruſtirten Paſtete zu geben, oder Moſaik auf dem Schinken aus andern Farben zuſammenzuſetzen, als wovon die Friſur an Hammelkeule oder der Email anderer Kruſten gemacht iſt. Ich wollte keinem rathen, im Frühlinge, wo die Natur und die Tafel mit Blumen be-

ſetzt ſein muß, einfarbige, oder wol gar rothe und gelbe Gallerte zu geben, und die Tafel mit modernen Dormans zu gruppiren, wenn der ganze Aufſatz à la Romaine iſt. Der Kaiſer, der ſich durch die Erfindung der Farcen einen unſterblichen Namen gemacht, und zuerſt Fiſche von Schweinefleiſch und Schinken von Käſe erfunden hat, würde gegen unſere heutigen Köche eine ſchlechte Figur machen und ſeine Tafel, worauf er oft zur Pracht alle Speiſen in Petit-point oder künſtlich geſtickter Arbeit nachahmen ließ, gegen die unſerigen, wenn ſie mit Gerichten von Porzellan oder Email beſetzt ſind, ſehr verlieren. Unſere Köche ſind in der Mythologie, Geſchichte, Dichtkunſt, Malerei, Heraldik, überhaupt in allen nur möglichen Wiſſenſchaften weit erfahrener als mancher Profeſſor, und es würde ſchade ſein, wenn ſie nicht eine Belagerung beſſer ausbacken könnten als der größte Feldherr. Aus dieſen Gründen mochte wol Ludwig XV. bei ſeinem berühmten Leibkoche Montier*) Unterricht in der Kochkunſt nehmen. Dieſer Fürſt las Alles, was über dieſe Materie geſchrieben wurde. Er unterhielt ſich eines Tages bei der Marquiſe Pompadour mit einem neu angenommenen Koche derſelben, und fand ſich ſehr geſchmeichelt, als ihn dieſer für ſeines Gleichen hielt und ihn fragte, wie viel Gehalt er habe. Ganz beſonders that er ſich darauf etwas zu gut, jedesmal auf einen Meſſerhieb ein Ei aufſchlagen zu können. Seinen Lieblingen gab er

*) Von Montier iſt es übrigens ganz bekannt, daß er zur Vervollkommnung ſeiner Kunſt Medicin und Chemie ſtudirt hatte.

zuweilen in Trianon ein kleines Mahl, von ihm selbst bereitet, wie der Herzog von Richelieu erzählt. — „Wie haben Sie", frug er diesen Marschall, der siegreich von Majorca kam, „wie haben Sie die Feigen dort gefunden; man sagt, sie seien vorzüglich." Richelieu klagt über die verbrannten Omelettes des Königs, die er natürlich vortrefflich finden mußte. Den Königen fehlt eine Haupteigenschaft guter Köche — Geduld.

Die Markgräfin von Baireuth hält sich in ihren Memoiren darüber auf, daß ein Diplomat ihr eines Tages mit Hülfe von Compaß, Zirkel und Papier ein Diner beschreibt; sie muß aber am Ende doch zugeben, daß sich derselbe einen brillantern Ruf an seinem Hofe verschaffte durch die Art, wie er Beefsteak à l'anglaise bereitete, als sich der geschickteste Minister jemals erwerben könnte. Sie setzt hinzu, daß sie hiernach begreife, wie es durchaus nöthig sei, ein guter Koch zu sein, um ein großer Staatsmann zu werden.

Wenigstens sind, merkwürdig genug, die ersten und wichtigsten Hofchargen von Küche und Keller genommen. Der Ober-Hof-Küchenmeister ist eine bedeutende Excellenz und der Erz-Mundschenk ein mächtiger König. So schätzten es sich der große Condé und der Herzog von Beaufort, die Helden der Fronde, zur besondern Ehre, unter ähnlichen Titeln ihrem Könige bei Tische aufzuwarten, wie sie namentlich öfter bei den Lustpartien zu Fontainebleau thaten. Ein gleichzeitiger Schriftsteller (Choisy „Mémoires") bemerkt, daß sich Condé dabei ebenso groß als auf dem Felde seiner Siege zeigte.

Der bekannte Fürſt Potemkin, der berühmte Prinz von Naſſau und Branicki, Krongroßfeldherr von Polen, bereiteten der Kaiſerin Katharina und dem Kaiſer Joſeph auf ihrer Reiſe nach Cherſon eigenhändig ein Mahl, welches ſo abſcheulich war, wie man es bei ſo noblen Köchen irgend erwarten konnte.

Solange in Deutſchland Leute von Verſtand und Bildung, ja ſolange es vornehme Herrn unter ihrer Würde halten, ſich um die Küche zu bekümmern, ſo lange werden wir keine atheniſchen oder pariſer Diners haben. In Frankreich verſchmähten die Höchſtſtehenden es nicht, ſich ſehr genau um die Küche zu bekümmern: viele neue Gerichte ſind aus der beſten Geſellſchaft hervorgegangen. Der große Colbert gab, als Erfinder, einer Suppe ſeinen Namen. Der Marquis von Béchamel der Steinbuttſauce. Die Filets de volaille à la Bellevue ſind erfunden von der Pompadour im Schloß Bellevue für die kleinen Soupers des Königs. Sie war die Tochter eines reichen Schlächters und die Frau eines reichen Finanziers. Sie erfand auch die Filets à la Pompadour. Der Marſchall Prinz Soubiſe, ein ſchlechter General, aber vortrefflicher Hofmann, erfand die Carbonnade à la Soubise, und ſein Schwiegerſohn, der Prinz Guémenée, beſonders bekannt durch einen Bankrott von 28 Millionen Francs, erfand die Carré de veau à la Guémenée und mehrere Ragouts, die ihn nicht weniger als ſein Bankrott unſterblich machten. Die Frau des Marſchalls von Luxembourg, eine der gründlichſten weiblichen Gourmands am Hofe Ludwig's XV., erfand die Poulets à la Villeroi: ſie war früher an den

Herzog von Villeroi vermählt. — Das Pain à la Orleans ist eine Erfindung des Regenten und der Vol au vent à la Berry eine der Herzogin von Berry, seiner sehr geliebten Tochter. Der Vol au vent à la Nesle ist eine Erfindung des Marquis de Nesle, der die Pairie refusirte, um der erste Marquis Frankreichs zu bleiben; die Poularde à la Montmorency vom vorletzten Herzog dieses Namens vor der Revolution. Die Filets de veau à la Montgolfier vom Luftschiffer, weil sie so aufgeblasen sind als ein Luftballon. Die petites bouches à la reine haben ihren Namen von der Maria Leszczynska, Gemahlin Ludwig's XV., die, als eine Fromme, der Gourmandise sehr ergeben war. Alle Entrées, die den Namen Bayonnaise führen, wie es auf vielen ältern französischen Speisekarten heißt (corrumpirt aus Mahonnaise), sind eine Erfindung des Marschalls Richelieu, nach dem Orte seiner berühmtesten Waffenthat. Die Rebhühner à la Montglas erkennen für ihren Vater Jemanden dieses Namens von der Magistratur in Montpellier, der durch seine gastronomischen Kenntnisse berühmt war. Die sehr schwierig zu bereitende Sauté de pigeons au sang, sowie auch die Caille à la Mirepoix sind von der Marschallin dieses Namens erfunden, Potage à la Xavier von Ludwig XVIII., und à la Condé auch von einem Prinzen aus königlich bourbonischem Geblüt; die Pain de chasse à la Poniatowski von diesem; die Baba, ein Kuchen, der in Polen sehr beliebt ist, vom König Stanislaus Leszczynski, der mit allem Praktischen der Küche so bekannt war, wie sein königlicher Schwiegersohn in Frankreich. Endlich sind die Ris de veau à la d'Artois eine Erfindung

von König Karl X. In Wien habe ich Catalani-Puſserle und Paganini-Brot gegeſſen.

Von Cäſar rühmt es Plutarch ganz beſonders, daß er ein Gaſtmahl ſo gut zu ordnen verſtand als eine Schlacht. Hätte Napoleon das Eine ſo gut verſtanden als das Andere, ſo würde er ſich Freunde erworben und nicht auf Helena geſtorben ſein. Sind doch mächtige Reiche durch Gaſtmähler geſtürzt worden! Als Cyrus ſich gegen ſeinen Großvater Aſtyages auflehnen und den Unterſchied ſeiner Regierung mit der ſeines Großvaters anſchaulich machen wollte, ließ er am erſten Tage die Perſer arbeiten und bewirthete ſie am zweiten aufs herrlichſte, und Alle fühlten den Unterſchied und wollten alle Tage gut leben. So gewann er das Perſerreich. Als Pauſanias nach der Schlacht von Plataeae das Feldgeräth des Mardonius erbeutete, ließ er durch die perſiſchen Köche und Bäcker ein köſtliches Mahl bereiten und die Oberſten der Hellenen berufen. Seht, rief er aus, die Thorheit des Meders, der einen ſo herrlichen Tiſch führt und zu uns kam, um unſern erbärmlichen zu nehmen! — woraus doch wol folgt, daß ſelbſt die Spartaner, trotz ihrer abſcheulichen Suppe, Sinn hatten für etwas Beſſeres.

Das größte Gaſtmahl aber, was je im Alterthume gegeben wurde, iſt, wenn ich nicht irre, das bei der Leichenfeier des Abner, bei welchem Feſte nicht nur die Vornehmſten, ſondern das ganze Volk eingeladen war, der Vornehmſte, nämlich David, allein ausgenommen. Von dem prächtigſten Gaſtmahl aber erzählt Joſephus. Der Sohn des Herodes gab bei ſeines Vaters Tode ein ſie-

bentägiges Leichenfeſt mit ſolcher Verſchwendung, daß er dadurch vom reichſten Erben zum ärmſten Manne in Judäa ward. Auch der weiſe Salomo wird niemals müde, das Eſſen und Trinken, und zwar ſehr gutes, zu loben. Nach ihm hat der Menſch nichts Beſſeres unter der Sonne zu thun, denn eſſen und trinken und fröhlich ſein. Er ſagt: „Iß dein Brot mit Freuden, trinke deinen Wein mit gutem Muthe; von vieler Mühe und Arbeit bekommt man Schmerzen und Grämen und Leid; darum iſt's beſſer, eſſen und trinken und guter Dinge ſein. Wer hat", ruft er aus, „fröhlicher gegeſſen und ſich ergötzt, denn ich?"

Aber man mag viel oder wenig eſſen, man kann es der Welt damit niemals recht machen, wie ſchon Matthäus im 11. Capitel bemerkt: „Johannes iſt gekommen; er aß nicht und trank nicht; ſo ſagen ſie: Er hat den Teufel. Des Menſchen Sohn iſt gekommen, iſſet und trinket; ſo ſagen ſie: Siehe, wie iſt der Menſch ein Freſſer und Säufer."

Die Alten hielten ihre größten Mahlzeiten daher gern bei Nacht, ſo konnte man wenigſtens die Trunkenheit nicht ſehen. Dies geht unter Anderm hervor aus dem erſten Briefe an die Theſſalonicher (5. Cap. 7. Vers). So iſt auch die Stelle im Matthäus (22. Cap. 13. Vers) zu verſtehen, da man ſonſt gar nicht begreift, wo die Finſterniß auf einmal herkommt. Auch das berühmte Feſt des Belſazar, von dem Daniel ſpricht, war ein Nachtfeſt. Aber die merkwürdigſte Stelle über die rechte Zeit zum Eſſen iſt Prediger Salomonis (10. Cap. 17. Vers): „Wohl dir Land, des Fürſten zur rechten Zeit eſſen!" ruft Salomo aus.

Im vierzehnten Jahrhundert aß der König von Frankreich um acht Uhr des Morgens zu Mittag und ging Abends zur ſelben Stunde mit den Hühnern zu Bette. Zur Zeit Philipp's des Guten von Burgund hieß es:

Steh auf um fünf,
Iß zu Mittag um neun,
Zu Abend um fünf,
Geh zu Bette um neun,
Und du wirſt leben der Jahre neun und neunzig.

Unter Heinrich IV. und Ludwig XIV. ging man um elf zu Tiſche; unter Ludwig XV. um zwei Uhr, und dieſer Gebrauch dauerte bis zur Revolution. Noch vor funfzig Jahren aß der König von Spanien um zwölf Uhr zu Mittag; unter der Regierung Heinrich's VIII. frühſtückten die Leute von gutem Ton in England um ſieben Uhr und aßen um zehn Uhr des Morgens zu Mittag. Zur Zeit der Königin Eliſabeth dinirte man um elf Uhr und ſoupirte zwiſchen fünf und ſechs Uhr, eine Zeit, in der man ſich heutzutage in England kaum zum Diner ſetzt. Jetzt iſt die Zeit des Eſſens in England ſehr verſchieden. Ich erinnere mich, daß ein Bekannter von mir ſich um halb neun Uhr zum Souper bei dem Kanzler Eldon zu Tiſche ſetzte, aber um dreiviertel zehn Uhr aufſtand, um ſich zu Georg IV. zum Diner zu begeben. In Paris wurde ich einmal auf einen Ball geladen. Auf der Einladungskarte ſtand gedruckt: daß man um drei Uhr (des Morgens) das Souper auftragen werde. Ich aber war zugleich für denſelben Morgen zu einer Jagdpartie eingeladen, und das Frühſtück für das Rendezvous, ſechs Stunden von Paris, war um fünf Uhr.

In Frankreich iſt ſechs Uhr die Stunde des Diner. In Paris heißt aber um ſechs Uhr meiſt ſieben Uhr, und ſechs Uhr präcis halb ſieben Uhr. Gaſtroſophen, in Furcht, daß durch Warten gewiſſe Speiſen (Braten, Mehlſpeiſen) verdorben werden, ſetzen auf das Einladungsbillet die Stunde des Diner, und entweder: Un quart d'heure de grace pour les dames, oder l'heure militaire; im letztern Falle wird mit dem Schlage der Uhr angerichtet. Ein Witzbold hat geſagt, daß die Franzoſen, durch das ewige Hinausſchieben der Stunde des Diners damit endigen würden, erſt den folgenden Tag zu Mittag zu eſſen.

In England herrſcht die ſchlechte Sitte, daß man in vielen Häuſern erſt eine Stunde nach der Stunde der Einladung erſcheint, ſodaß man in ſteter Furcht iſt, zu früh oder zu ſpät zu kommen. Lord Minto, engliſcher Geſandter in Berlin, wollte dies an der Tafel des ſehr pünktlichen hochſeligen Königs nachmachen, fand aber Alle bei Tafel. In Oſtindien herrſcht die ſehr ſchöne Sitte, eine halbe Stunde nach Sonnenuntergang ſich zum Mittagstiſch einzufinden. In Deutſchland aßen wir bekanntlich bis zur franzöſiſchen Revolution faſt durchaus um zwölf Uhr zu Mittag, bis wir durch eine ſpätere Stunde einen längern Morgen gewannen. Jener Philoſoph hatte ganz Recht, der, als man ihn fragte, welches die beſte Zeit zum Eſſen ſei, zur Antwort gab: Für Reiche, wenn ſich der Hunger einſtellt, und für Arme, wenn ſie etwas zu eſſen haben.

Man hat den Einfluß der Nahrungsmittel auf einzelne Individuen, wie auf ganze Völker, noch nicht hinlänglich unterſucht, und doch iſt derſelbe, und zwar ganz augenſchein-

lich, von den größten Folgen auf den ganzen thieriſchen Organismus. Zwar behauptet Haſſelquiſt: alle Speiſe, die den Körper nicht verändert, ſei Nahrung; aber ich bin der Meinung, daß gerade Nahrung eins von den Dingen iſt, die den Körper fortwährend verändern, und ſchon Favorinus in ſeinem Commentar zum Aulus Gellius zeigt dieſen Einfluß auf die beſtimmteſte Weiſe. Nach wiederholt angeſtellten Verſuchen bekommen junge Ziegen, die von Schafen geſäugt werden, weiches und wolliges Haar, während auch umgekehrt Lämmer, von Ziegen genährt, ſtruppige und harte Haare bekommen. Pflanzen ändern bekanntlich nicht nur die Farbe, ſondern oft den Charakter nach dem verſchiedenen Boden, der ſie ernährt. Es erzählt Juſtinus von einem Spanier, der, weil er in ſeiner Jugend von einem Reh getränkt wurde, ein vorzüglicher Läufer ward. Ariſtoteles behauptet ſich überzeugt zu haben, daß Schafe, die an Abhängen der Berge weiden, mehr ſchwarze als gefleckte Schafe erzeugen, je nachdem das herabfließende Waſſer mehr oder minder mineraliſche Theile durch ſtärkere oder ſchwächere Regengüſſe enthalte, und daß der Fluß Skamander ſeinen Namen daher habe, weil Schafe, die aus dieſem Gewäſſer trinken, blond würden, was im Griechiſchen Skamandros oder Xanthos bedeute.

Ich weiß nicht, welcher Schriftſteller behauptet hat, daß ſich ganze Völker wegen der Verſchiedenheit der Saucen haſſen. Als der Marquis Caraccioli, neapolitaniſcher Geſandter in England, gefragt wurde, wie es ihm in dieſem Lande gefalle, antwortete er: Wie ſoll es mir da gefallen, wo es hundert verſchiedene Religionsſekten

und nur eine Sauce gibt? Voltaire wirft es den Engländern vielfach vor, daß ſie keine andern Saucen kennen als die von zerlaſſener Butter. Gewiß iſt doch wol, daß Tiger-Cotelettes einen andern Humor geben werden als ausgekochtes Kalb- und Hammelfleiſch. Dem breiten ſtämmigen Engländer ſieht man ſo gut ſeine großen ſaftigen Fleiſchmaſſen, als dem zartern Franzoſen die ätheriſchen Saucen, feinen Ragouts und kleinern Portionen an. Die Holländer würden weniger phlegmatiſch ſein, wenn ſie nicht ſo viel eingeſalzenes, gedörrtes und gepökeltes Fleiſch, weniger Fett genöſſen, welches Alles die Verdauung erſchwert, alſo träge macht. Die Lebhaftigkeit des Spaniers erklärt ſich zum Theil durch den vielen Gebrauch von Gewürzen und Zwiebeln. Es ſcheint, daß die alten Deutſchen den Magen geradezu für die Integrität des ganzen Individuums anſahen, ſie nannten ihre nächſten männlichen und weiblichen Erben Schwert- und Spillmagen; ſie handelten Krieg und Frieden, ihre wichtigſten Angelegenheiten bei ihren Gaſtmählern ab; daher dieſe niemals nüchtern waren. Die neuern Diplomaten haben dies beibehalten; wie ſie es mit dem letzterwähnten Punkte halten, mag der Himmel wiſſen. Soviel iſt gewiß, daß bei ihnen Häuſer und Küchen ſinnverwandt ſind; in einem guten Hauſe iſt aber oft nichts gut als — die Küche.

In den früheſten Zeiten natürlicher und einfacher Anſchauung aller Dinge der Außenwelt hat man den großen Einfluß der Nahrungsmittel auf Denk- und Empfindungsweiſe vielfach anerkannt. Es heißt (Hebräer, 5. Cap. 14. Vers): „Den Vollkommenen, die durch Gewohnheit

geübte Sinne haben, gehört ſtarke Speiſe.“ In einer Prophezeiung über Jeſus (Jeſaias 6. Cap. 15. Vers) heißt es: „Butter und Honig wird er eſſen, daß er wiſſe Böſes zu verwerfen und Gutes zu erwählen.“ Huarte ſtellt hierbei die Meinung auf, daß Chriſtus, als Zeichen höchſter Weisheit, wol zuerſt ſeine Weisheitszähne bekommen habe, und daß nach Galen ein Gemiſch von Butter und Honig den Durchbruch der Weisheitszähne ſehr erleichtere.

Von jedem Gericht iſt eigentlich zu verlangen, daß es nahrhaft ſei und leicht verdaulich, daß der Geſchmack vollkommen ſei. Die Schönheit muß dem Geſchmacke gleichen, der Geruch endlich ſei einladend. Oft muß man ſich mit einigen dieſer Eigenſchaften begnügen. Ich muß bei dieſer Gelegenheit vor allerlei unbedeutenden, unnützen, häßlichen Gerichten warnen. Obenan ſteht das Spanferkel, welches ſchon der allgemeine Grundſatz verwirft: daß kein Gericht einen Sinn geradezu beleidigen ſoll — ein Grundſatz, der nicht blos auf die Tafel, ſondern auf jeden veredelten Genuß anzuwenden iſt. Den Gaumen zu kitzeln, während die Augen beleidigt werden, iſt entſchieden Barbarei. Was aber kann ein Auge mehr verletzen, als daß mitten unter den lachenden Tafelfreuden, die in bunter Mannichfaltigkeit den rohen Genuß verbergen, ſich ein geſchundenes Schwein darſtellt, deſſen leichenfarbige Haut an Embryonen in Spiritus erinnert. Friedrich der Große ſagte (Ode an ſeinen Koch Noel) bei Gelegenheit dieſes von ihm verachteten Gerichts, man ſoll die Leichname, die zur menſchlichen Speiſe beſtimmt ſind, maskiren:

Un cuisinier qui brigue la louange,
Doit deguiser les cadavres qu'on mange.

Der wilde Schweinskopf iſt wenigſtens keiner Leiche ähnlich, er iſt mit Blumen verziert, und die Citrone im Rüſſel gibt ihm ein humoriſtiſches Anſehen; der Kalbskopf aber, mit ſeiner gelben Sauce, iſt dem Gräuel verwandter und wird gewiß ſelten von Jungfrauen und Damen überhaupt genoſſen werden, weil dieſe immer Widerwillen gegen alles Rohe, Anſtößige, die Sinne Verletzende haben. Deshalb iſt mir die Gewohnheit mancher Gegenden, daß man die Enten peitſcht, ehe man ſie ſchlachtet, vielleicht nach ähnlichen Grundſätzen, nach welchen Ziegen vom Dache geſtürzt werden, ordentlich lieb; denn dieſes ſchändliche, unſaubere und dumme Vieh, dies geflügelte Schwein, verdient nichts Beſſeres.

Die Taube iſt dagegen zwar ein liebenswürdiger Vogel, ſchön in der Luft, aber ſchlecht in der Schüſſel. Nach der Meinung der Syrier brütete eine Taube im Euphrat das Ei aus, welches die Göttin der Liebe verſchloß; daher dieſer Vogel, der Liebling der Venus, den Syriern ſo heilig war, daß ſie ihn (nach Sextus Empiricus) für unverletzlich erachteten. Soviel iſt gewiß, daß kein Gaſtroſoph ein Freund dieſes Vogels iſt, es müßte denn in Bouillon, in Suppen ſein. Im ſüdlichen Europa iſt das Taubenfleiſch ſaftiger und blander, ſodaß es in der franzöſiſchen Küche ſchon geduldet wird, während es in Neapel und noch mehr in Liſſabon mit Recht zu dem zarteſten Geflügel gehört und den Faſanen an die Seite geſetzt wird. In Perſien ſind die Tauben, wie ſchon Tavernier in

seinen berühmten Reisen bemerkt, äußerst schmackhaft und so groß wie Kapaunen.

Macaroni sollte man nur in Neapel essen. Dort werden sie nicht mit der Gabel, sondern mit dem Löffel gegessen, oder auch, selbst in bester Gesellschaft, mit den bloßen Fingern; selbst König Ferdinand I. hatte diese Gewohnheit. Das kleine, von Fremden selten besuchte Volkstheater San-Carlino in Neapel zeigt die rechte, echte und fast unbeschreibliche Art des Macaroni-Essens. Die Hauptrolle aller Stücke ist der Macaroni (lustige Person, Hanswurst), der auch fast alle Abende vor dem Publicum seine Macaroni verspeist. Man muß diese beliebte Person gesehen haben, wie sie dies Gericht mit zierlicher Fingerbewegung manipulirt! Wie Schneeflocken fällt es hinab; er spielt damit, wie mit artigen Bändern, und es thut dem Zuschauer wie dem Schauspieler leid, wenn er damit zu Ende ist.

Ganz besonders warne ich vor allerlei Eingeweiden, namentlich Lebern, Gänselebern ausgenommen. Den Geruch verbrannter Leber flieht der Teufel, und schon der Erzengel Raphael läßt für die vom Teufel besessene zukünftige Frau des Tobias den Rath geben, daß er eine Leber braten möge, weil dieser Geruch so schändlich sei, daß ihn der Teufel selbst nicht ertragen könne (Tobias, 6. Cap. 20. Vers). Raphael glaubt, weil, wie es im Hiob heißt, es auf Erden keine Kraft gibt, die der Teufel fürchte, so müsse man mit diesem Geruch, der eine neu erzeugte Kraft sei, dem Teufel zu Leibe gehen können. Diejenigen Kirchenväter, welche solche Stellen, gewiß mit Unrecht,

ſymboliſch zu nehmen pflegen, da doch ohne alle Symbolik ſolcher Geruch den Teufel wol zu vertreiben geeignet iſt, deuten die Leber als Organ des Gebets und meinen: wie der Herr Herz und Nieren prüfe, ſo ſeien überhaupt die Organe des Unterleibes die religiöſen Organe, und in dieſen ſtehe die Leber dem Gebete vor. So Valeſius im Buch De philosophia sacra, und Eugubinus De perenni philosophia, aus welchem Grunde auch der heilige Ambroſius im Morgenſabbathgeſang ſagt:

Lumbos, jecurque morbidum
Adure igne congruo.

(Meine Nieren und meine Leber ergötzen dir im feurigen Dank.) Soviel iſt gewiß, daß leberkranke Menſchen gern beten und Betſchweſtern gern leberkrank ſind.

Der Einladung zu einem Dilettantenconcert und einem Liebhabertheater muß man noch eine dritte und vierte Plage hinzurechnen, nämlich die zu einer freundſchaftlichen Mittagsſuppe und zu einem Familienmahle. Sogenannte Hausmannskoſt iſt in der Regel ein plumpes, ungeſchicktes Eſſen, ohne Geiſt und Verſtand, ohne Syſtem und Ordnung, grob gehandhabt; man ſteht hungrig davon auf. Shakſpeare („Komödie der Irrungen", 3. Act, 3. Scene) läßt einen Bedienten ſagen:

Willkommen und ein mäßig Mahl gibt frohe Feſte;

worauf der Herr ſehr verſtändig antwortet:

Ja, für 'nen fett'gen Wirth und für noch kärg're Gäſte. —

Schon die Athener liebten ſo wenig wie die Franzoſen Familieneſſen, wo, unter dem Vorwande ganz

freundſchaftlicher Behandlung, der Magen mißhandelt wird. Zwei Schriftſteller, zweitauſend Jahre voneinander entfernt, drücken ſich ſehr verwandt darüber aus. Boiſſy in ſeinen „Dehors trompeurs" hat folgende Stelle:

Le Baron.

Nous mangerons ensemble un poulet sans façon,
Et je veux vous donner un dîner d'ami — —

De Forlis.

Non
Je crains ces dîners-là, j'aime la bonne chère
Va, traite-moi plutôt en personne étrangère.

Menander, den zuverläſſig der Chevalier Boiſſy nicht geleſen hatte, ſagte:

— — daß die Güte der Götter
Mich für immer vor einem Familienmahle bewahre!
Trauriger Kreis, wo die Verwandten glänzen,
Wo der Magen leidet und ernſt vereint
Kinder und Enkel, Couſins und Couſinen
Verſammelt ſind, als wär' es zum Opfer;
Alle leiden gemeinſam am Faſten.
Der Wirth zuerſt, mit dem Glas in der Hand
Erzählt längſt vergangne, bekannte Geſchichten
Das Haus erzittert unter ſeiner gewaltigen Stimme.
Und ſeitwärts die Hausfrau, die biedre Matrone,
Miſcht im Fiſtelgetön ſich in das ernſte Geſpräch
Und unterbricht das ohnedies traurige Mahl.
Jedes Gericht erhält ſeine Beſchreibung.
Ihr zur Seite Onkel, Tante und Großmutter,
Und bei jedem Gericht werden die Freuden
Des Lebens ſtrenge getadelt — — —

Ebenſo verſchrien wie die Familienmahle in Athen waren, ſo beliebt waren die ſogenannten Picknicks. Will Ariſtoteles beweiſen, was beſſer ſei, ob der Staat von

Einem oder von einer ausgesuchten kleinen Zahl regiert werde, so beruft er sich auf solche Picknicks. Die besten Gastmähler, sagt er, sind die, wo jeder Gast ein Gericht mitbringt.

Die pariser Köche geben alle Jahre unter sich einen solchen Picknick; es hält aber sehr schwer, Zutritt zu bekommen, wenn man nicht Koch ist. Es soll das beste Diner der Welt sein, denn jeder Koch gibt das Gericht, welches er am besten zu bereiten versteht. Ich weiß es zwar nicht, ich setze aber gewiß mit Recht voraus, daß diese Gesellschaft verabredet, welche Schüssel jeder Koch bereiten soll, seinen bekannten Fähigkeiten und Kräften angemessen. Denn wenn es nur auf Willkür ankäme, auf Ueberraschungen hinausliefe, so möchte es eher zu einer Fresserei als zu einem wohlgeordneten Mahle werden. Dieses muß einen leitenden Gedanken haben, einem bestimmten System angehören, welches über dem Bedürfniß der Sättigung steht, wie die Form der Poesie über dem in Prosa ausgesprochenen Inhalte.

Den Aerzten gehört die Polizei bei Tische; dem geistreichsten Weltmanne die Leitung des Gesprächs. Daß weder das Eine noch das Andere Sache der Gelehrten sei, beweist Luther in seinen gar zu derben Tischreden. Ein berühmter Jesuit, der Pater Franciscus Mendoza, verhandelt die Frage: ob die Alten bei Tische mehr gesprochen als geschwiegen haben (in seinem Veridario, 44. Problem) und schließt sehr auf das Schweigen, weil bei dem Essen nichts so gefährlich sei als Streit, im Schweigen sich aber der Zwist löste. Eine Bemerkung, die Streitlust verräth;

denn Sprechen ist nicht Streiten. Auch irrt der gute Pater sehr. Aus tausend Stellen alter Schriftsteller läßt sich mit aller Bestimmtheit nachweisen, daß die Alten bei Tische gern, gut und viel sprachen.

Ein heiteres Gespräch fördert die Verdauung. Cicero sagt (in der letzten Rede gegen den Verres) von einem Gastmahle bei demselben. Es war ein Gastmahl, nicht getrübt von dem schweigenden Ernste der Prätoren und Imperatoren, noch von der scheinbaren Klugheit, in welche sich Magistratspersonen bei Gastmählern gern hüllen möchten; sondern es herrschte dabei ein reger Lärm, lautes Rufen, lebendige Handbewegung, ja nicht selten das Anlegen der Hände ans Schlachtschwert, sodaß öfter ein milder, harmonischer Schlachtlärm zu hören war, und der fröhliche Lärm verhallte, so recht die Mitte haltend zwischen Schlacht- und Liebesgesängen.

Ich finde das gar gut, aber freilich nur bei einem Gastmahle für Männer. Selbst Alcibiades scheint nur solche gewünscht zu haben, er sagt: Mit meinem Lehrer lieb' ich zu frühstücken; mit Staatsmännern spreche ich am liebsten beim Mittagstisch und meine Abendmahlzeit kann mich nur mit Frauen ergötzen.

Ganz artig sagt ein lateinisches Sprüchwort: Im Forum rede, bei Tische schwatze. Ich verkenne den Alcibiades ganz, wenn er nur Staatsmänner, also einen gewissen Ernst bei Tische verlangt, der ihm sonst bei ernsterer Gelegenheit fern war, und der auch in allem Ernste dabei nicht nöthig ist. Die Grazie kennt keinen Ernst! oder

um mich richtiger auszudrücken: sie macht kein ernstes Gesicht, selbst nicht zu schwerer Arbeit; denn sie ist Grazie dadurch, daß auch Schweres ihr leicht wird. Bei den Diners und Soupers Ludwig's XIV. stand (Tribouillet, Etat de la France, Tome IV.) ein Gardeoffizier hinter dem Stuhle des Königs, der Niemandem erlaubte, mit dem Könige von Staats- und andern ernsten Angelegenheiten zu sprechen.

Steigentesch pflegte zu sagen: „Kommen Sie nur nicht hungrig zu Tische, wenn Sie geistreich vor dem Dessert sein wollen; mit ihm entwickeln Sie erst den geistigen Luxus; da öffnen Sie die sprudelnden Quellen Ihrer bis dahin ruhenden Geister. Reden Sie bis dahin nichts Rechtes und um Himmelswillen weder Tiefes noch Gelehrtes; vergessen Sie nicht, wozu Sie da sind — zum verständigen Essen und Trinken." Bis dahin war er selbst matt, es blieb zweifelhaft, ob man es mit einem bedeutenden Menschen zu thun hatte oder nicht. Aber mit dem Dessert deboutonnirte er sich wie der witzsprudelnde Champagner, wie ein Feuerwerk mit Raketen.

Ich verlange die Gespräche bei Tische ebenso leicht und abwechselnd als die Speisen: jene sollen ebenso wenig den Kopf wie diese den Magen drücken; die beste Probe für beide ist, wenn Kopf und Magen sich danach leicht fühlen. Man vergesse nie, daß man nicht plaudert, wenn man streitet. Ein angenehmes Kosen mit Schüsseln und Gästen ist an rechter Stelle, und wenn es jemals erlaubt ist, zu sprechen, ohne sich um die Antwort zu bekümmern, so ist's hier. Wenn zuletzt die Unterhaltung einem tüch-

tigen Tutti am Schluß eines geräuſchvollen Concerts gleicht, dann iſt ſie vollkommen.

Bei einem ſolchen Diner haben wir mit Luſt geübt und gelernt: heiter zu genießen; ſo wandeln wir weiter, von Diner zu Diner, zur Küchen- und Kochvollkommenheit!

Sprüchwörtlich.

Willſt du lange leben und ſein geſund,
So iß wie ein Katz, und trink wie ein Hund.
Altdeutſche Reime von Leſſing.

Glatt wie ein Aal.

Er hat in einen ſauren Apfel beißen müſſen.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm.

Der Baum trägt ſich ſelber keine Aepfel, d. h. wir werden nicht um unſertwillen geboren.

Der beſte Apfel iſt oft wurmſtichig, d. h. es iſt nicht allemal dem äußern Anſehen zu trauen.

Ich werde ihm etwas braten.

Er riecht den Braten.

Er kann mehr wie Brot eſſen.

Liefe das Brot wie die Hafen laufen,
Es koſtete viel Schweiß es zu kaufen.
Goethe.

Das ſind mir allzu böſe Biſſen,
An denen die Gäſte erſticken müſſen.
Goethe.

Die Söhne Babylons aßen Brot mit Butter — iſt ein arabiſches Sprüchwort.

Seinem Leib iſt das letzte Brot gebacken.

Long comme un jour sans pain.

Er läßt ſich die Butter nicht vom Brote nehmen.

Promettre plus de beurre que de pain.

Er ſchmilzt wie Butter an der Sonne.

Daß Glück ihm günſtig ſei,
Was nutzt's dem Stöffel?
Regnet' es Brei,
Fehlt' ihm der Löffel.
Goethe.

Er geht wie die Katze um den heißen Brei.

Cela vient entre la poire et le fromage d. i. zur rechten Zeit.

Ventre affamé n'a pas d'oreilles.

Einen aus Liebe auffreſſen.

Er hat ihm etwas eingebrockt.

Er hat ſich die Naſe begoſſen.

Eſſen und Trinken hält Leib und Seele zuſammen.

Man muß eſſen und vergeſſen.

Un homme a bruté votre maison pour se faire cuire deux oeufs.

Jedermann ein Ei,
Schweppermann zwei.

Ich habe den Eſel an die Krippe gebunden, warum fraß er nicht?

Mit Eſſig fängt man keine Fliegen.

Friſche Fiſche, gute Fiſche.

Er iſt ein ehrlicher Mann, er ißt keine Fiſche. (Eine ſprüchwörtliche Redensart aus den Zeiten der Königin Eliſabeth, in welchen die Katholiken für Feinde der Regie-

rung gehalten wurden. Daher rühmt ſich Kent im „König Lear“ bei Shakſpeare, keine Fiſche zu eſſen.)

Friſch, wie ein Fiſch im Waſſer.

Das ſind faule Fiſche.

Im Trüben iſt's gut fiſchen.

Er hat Fuchseier gegeſſen — wird in Weſtfalen von einem liſtigen Menſchen geſagt.

Fett ſchwimmt oben.

Er ſchwimmt im Fett.

Er hat dem Faſſe den Boden ausgeſchlagen.

I would not give a fig for it — ich würde keine Feige (d. i. keinen Deut) dafür geben.

Einem die Feigen weiſen, d. i. einem mit geballter Fauſt drohen; ein wahrſcheinlich aus dem Italieniſchen: Far la ſiche ad uno, entlehnter Ausdruck, der von der Aehnlichkeit der Fauſt mit der Frucht des Feigenbaumes hergenommen ſein ſoll. Im mittlern Latein Ficus facere, wo es ein Verhöhnen durch Aufhebung des mittelſten Fingers bedeutet und als eine Injurie verboten wird.

Der Blinde ſchluckt manche Fliege mit hinunter.

Das iſt eine von den großen Thaten,
Sich in ſeinem eignen Fett zu braten.
Goethe.

Geſotten oder gebraten!
Er iſt ans Feuer gerathen.
Goethe.

Gebraten oder geſotten!
Ihr ſollt nicht meiner ſpotten.
Was ihr auch heute geröſtet.
Ihr ſeid doch morgen geröſtet.
Goethe.

Manger son blé en herbe — von einem Verſchwender geſagt.

La farina del diavolo fa cattive pane. Das Mehl des Teufels gibt ſchlechtes Brot — ein italieniſches Sprüchwort.

De gustibus non est disputandum.

Er hat ins Gras beißen müſſen.

Seine Naſe liegt Jahr aus, Jahr ein im Glaſe.

Hunger iſt der beſte Koch.

Wer trinkt ohne Durſt
Und ißt ohne Hunger,
Der ſtirbt noch als Junger.

L'appetit vient en mangeant.

Eigner Herd iſt Goldes Werth.

Du grand volaille. (Mit dieſen Worten überlieferte mich ein franzöſiſcher Poſtillon, der mich ſehr gut gefahren hatte, und den ich deshalb ſehr gut bezahlt, ſeinem nachfolgenden Kameraden.)

Wer ſein Huhn allein ißt, muß ſein Pferd allein ſatteln.

Wir haben noch ein Hühnchen miteinander zu pflücken.

Gib den Hunden, ſagt Zoroaſter, wenn du iſſeſt, damit ſie dich in Ruhe laſſen.

Der Hecht war, iſt und bleibt blau; — ſoviel als: vergebens wäſcht man Mohren.

Das iſt mir auch ein ſauberer Hecht.

Make yourself all honey and the flies will devour you: mache dich ganz zu Honig und die Fliegen werden dich eſſen.

As dead as a hering: ſo todt wie ein Häring — bei uns: maufetodt.

Ich kann nicht Hafer eſſen — ein engliſches Sprüchwort, ſoviel als: ich bin kein Pferd.

Da liegt der Haſe im Pfeffer.

Mit großen Herren iſt nicht gut Kirſchen eſſen.

Wie Kirſchen und Beeren behagen,
Mußt du Kinder und Sperlinge fragen!
Goethe.

Wundere dich nicht, wenn du in der Jugend Alles genoſſen, im Alter Nichts mehr zu haben.

Viele Köche verderben den Brei.

Man weiß nicht wer Koch oder Kellner iſt.

Ein guter Koch koſtet ſeine Brühe, und: Gott gibt die Speiſe, ſind zwei engliſche Sprüchwörter; das letztere kommt vom Seedienſt, weil die unbrauchbarſten Matroſen auf den Schiffen die Stelle der Köche verſehen müſſen.

Haſt deine Kaſtanien zu lange gebraten;
Sie ſind dir alle zu Kohlen gerathen.
Goethe.

Ich ſoll ihm die Kaſtanien aus dem Feuer holen.

Viele Köche verſalzen den Brei,
Bewahr' uns Gott vor vielen Dienern;
Wir aber ſind, geſteht es frei,
Ein Lazareth von Medicinern.
Goethe.

Küche und Keller verträgt ſich nicht; oder: wo der Koch liegt, kann der Kellner nicht liegen. — In Nord-Deutſchland ſagt man auch dafür: Wo der Bäcker liegt, kann der Brauer nicht liegen.

Gut gekaut
Iſt halb verdaut.

Wer noch keinen Kibitz gegeſſen, weiß nicht was Vogelwildpret iſt. (Ein altes Sprüchwort in Lothringen. Die Kibitze ſind dort ſehr häufig, und wie das Sprüchwort beweiſt, ſehr geſchätzt; bei uns iſt man blos die Eier derſelben.)

Der Keſſel ſagt zum Topf: du Schwarzmaul.

Er weiß davon ſoviel wie die Krebſe vom Monde — ein engliſches Sprüchwort.

Sero venientibus ossa. Der Letzte bekommt die Knochen. Wir Deutſchen drücken das noch derber aus: Den Letzten beißen die Hunde.

Kalbfleiſch, Halbfleiſch. — Soviel als: Jugend hat keine Tugend.

Was wirft man der Kuh Muscatnüſſe vor, ſie nimmt auch mit Diſteln vorlieb.

Wenn der Himmel einfällt, ſo ſind alle Lerchen gefangen.

Alles was rund iſt, iſt darum noch keine Nuß, und Alles was lang iſt, noch keine Feige; Alles was roth iſt, noch kein Fleiſch, und nicht alle Eier ſind friſch — ſagen orientaliſche Sprüchwörter.

Er hat einen guten Magen — wird von Jemandem geſagt, der ſich ungeſtraft beleidigen läßt.

Er hat ſein volles Maß.

Une bouchée du roi.

Er hat ſich das Maul verbrannt.

Eine harte Nuß zum Knacken.

Dem Ochſen, der da driſchet, ſollſt du nicht das Maul verbinden — ſagt die Schrift.

Ich wünſchte, er wäre, wo der Pfeffer wächſt.

Pour poivrer la sauce.

Toujours perdrix.

Er iſt vom Glücke berauſcht.

Jemandem ein Rübchen ſchaben.

Alte Hennen geben fette Suppen.

Wer lange ſuppt, lebt lange.

Dem hab' ich die Suppe verſalzen.

Wer ſich die Suppe eingebrockt hat, mag ſie auch ausessen.

Hofſuppen ſind zwar ſüß zu lecken,
Aber gewürzt mit Angſt und Schrecken —

ſo ſagt die Landmaus zur Stadtmaus (Rollenhagen's „Froſchmäuſeler").

La soupe hâte les traîneurs.

Geduld überwindet Sauerkraut.

Du mußt dich niemals mit Schwur vermeſſen,
Von dieſer Speiſe will ich nicht eſſen.
Goethe.

Wer ſich unter die Trebern miſcht, den freſſen die Schweine.

A la longue le meilleur lard rancit.

Ohne Salz und Schmalz.

Erſt müſſen wir einen Scheffel Salz miteinander gegeſſen haben.

Er muß auch zu Allem ſeinen Senf geben.

La moutarde après le dîner.

Qui se fait brebis, loup le mange.

Wie der Topf, ſo der Kopf; ſoviel als: erbärmliches Eſſen bei beſchränkten Leuten.

Er hat das Bad austrinken müſſen.

Dicker Trank macht fette Schweine.

Der iſt angekommen wie die Sau im Judenhauſe.

Wer aber recht bequem iſt und faul,
Flög' dem eine gebratene Taube ins Maul,
Er würde höflich ſich's verbitten,
Wär' ſie nicht auch geſchickt zerſchnitten.
Goethe.

Den erſten Tag verlebe läſſig,
Den andern mäßig,
Den dritten toll und voll,
Den vierten thut Aderlaß wohl.

So lehrt ein altdeutſches Sprüchlein aus dem vierzehnten Jahrhundert.

Freigebig iſt der mit ſeinen Schritten,
Der kommt von der Katze Speck zu erbitten.
Goethe.

Ein Sperling in der Hand iſt beſſer als eine Taube auf dem Dache.

Bei Tiſche wird man nicht älter.

Er hat ihm was eingetränkt.

Er iſt von Liebe trunken.

There is many a slip between the cup on the lip — es gibt noch ſo manches Entrinnen zwiſchen der Taſſe und den Lippen.

On ne vit pas de ce qu'on mange, mais de ce qu'on digère.

Friß Vogel oder ſtirb.

Will Vogelfang dir nicht gerathen,
So magſt du deinen Schuhu braten.
Goethe.

Weder Fiſch noch Vogel.

Wurſt wider Wurſt.

Eine Wurſt nach der Speckſeite werfen.

Das wär' dir ein ſchönes Gartengelände,
So man den Weinſtock mit Würſten bände.
Goethe.

In des Weinſtocks herrliche Gaben
Gießt ihr mir ſchlechtes Gewäſſer!
Ich ſoll immer Unrecht haben
Und weiß es beſſer.
Goethe.

Brätſt du mir eine Wurſt, löſch' ich dir den Durſt.

Wie der Mann iſt, ſo brät man ihm die Wurſt.

Das Waſſer läuft ihm davon im Munde zuſammen.

Es reimt ſich trefflich Wein und Schwein,
Und reimt ſich köſtlich Wurſt und Durſt.
Uhland.

In vino veritas.

Le vin est tiré, il faut le boire.

Er hat ihm klaren Wein eingeſchenkt.

Vinum acuit ingenium.

Wer nicht liebt Wein, Weiber und Geſang,
Der bleibt ein Narr ſein Lebelang.

Der Wein erfreut des Menſchen Herz! — ſo heißt es ſchon bei dem weiſen Salomo (Pſalter 104, Vers 15).

Attendre que les cailles vous tombent tout rôties.

Variatio delectat.

Er frißt wie ein Wolf.

Will mich nicht länger bücken und ſchmiegen,
Denn wer ſich grün macht, den freſſen die Ziegen.
Goethe.

Aphorismen.

Le beauté, les attraits, l'esprit, la bonne mine,
Echauffent bien les coeurs, mais non pas la cuisine.
Corneille.

Ariſtoteles ſagt: der Appetit zum Wiſſen gleicht dem des Eſſens, nur mit dem Unterſchiede, daß, wer mit Ueberladung des Wiſſens ſich ſchadet, leider nicht für fernern Genuß Ekel empfindet, als der Andere bei gleicher Ueberladung.

Agathokles, der ſiciliſche Abenteurer, wurde (nach Juſtin) durch einen Zahnſtocher vergiftet.

Themiſtokles wurde von Artaxerxes überaus reich beſchenkt; er gab ihm Magneſia mit den Worten: Auf daß dir dieſe Stadt hinlänglich Brot gebe! — und wirklich zog er aus dieſer Gegend jährlich fünfhundert Talente.

Lampſakos gab er ihm, damit dieſe Gegend ihn mit Wein verſehe, und die Stadt Myus für die Kleider.

Diogenes rief, als eine Maus von ſeinem Brote fraß: Ich bin reich, ich habe Schmarotzer.

Der jüngere Cyrus rühmte ſich, daß er königlicher geſinnt ſei als ſein Bruder Ataxerxes, und daß er, ohne berauſcht zu werden, mehr trinken könne, daher geeigneter als dieſer zum Herrſcher ſei.

Gedanken heißen im Tahitiſchen: Parau no te obu — Worte im Bauche.

Wie kann man gerne das Beſte für ſich allein verzehren! So etwas iſt wirklich grundgemein. Schon Hiob rühmt ſich (31. Cap., 17. Vers), daß er ſeinen Biſſen nicht allein gegeſſen habe.

Schon die alten Völker wußten, daß Diätetik und Moral Hand in Hand gehen. Bei den Aegyptern, den Perſern, ſelbſt bei dem Areopag der Griechen wurden die wichtigſten Gegenſtände nüchtern verhandelt und man hat bemerkt, daß bei den Völkern, welche bei und nach den Gaſtmählern deliberirten, z. B. bei den alten Deutſchen, die Verhandlungen oft blutig endeten.

Auf viele unnütz berühmt gewordene Köche kann man Boileau's Vers anwenden:

Jamais empoisonneur ne sut mieux son métier.

Aber es fragt sich: was ist Gift? Nach Hasselquist ist es ein Ding, welches die festen und flüssigen Theile unsers Körpers schleunig zerstört. Nach Spielmann ein solches, welches eine Veränderung in uns hervorbringt, worauf der Tod erfolgt. Nach Kretschmer sind Gifte alle solche Substanzen, die für das Leben oder die Gesundheit leicht gefährlich oder tödtlich werden. Nach Stifft ist Gift ein den meisten Menschen im natürlichen Zustande schon in einer geringen Menge sehr schädliches Ding. Es gibt, sollte ich meinen, an sich betrachtet, kein Gift; nur in Beziehung auf animalische Körper gibt es Gifte. Bei einigen obiger Erklärungen kann Voltaire's bekannte Antwort gelten, dem man sagte, Kaffee sei ein langsames Gift, worauf er antwortete: er wisse das seit achtzig Jahren, so lange trinke er schon Kaffee.

Ein Gourmand, der eben von einem trefflichen Mahle kam, wurde von einem Bettler angesprochen, daß er vor Hunger sterbe. — Elender! rief der Gourmand, du hast jenes selige Gefühl des Hungers, was ich mir seit so vielen Jahren vergebens wünsche, und bist noch nicht zufrieden?

Voltaire's Keckheit gegen die Marquiſe Pompadour, wenigſtens fand dies die Marquiſe ſo, war vielleicht die einzige Urſache des langen Exils des Dichters. Voltaire war eines Tages von der Marquiſe zur Tafel geladen; man aß Wachteln, welche ſie, nach ihrem Ausdruck, ein wenig „grassouillettes" fand. Voltaire ſagte:

Grassouillette, entre nous, me semble un peu caillette,
Je vous le dis tout bas, belle Pompadourette.

Dieſe Vertraulichkeit miſſiel ſehr, wie der Dichter bald gewahr wurde.

Le gros Bonneau, que le Chandos destine
Au digne emploi de chef de cuisine,
Va dans l'instant mériter cet honneur;
Des boudins blancs il était l'inventeur,
Et tu lui dois, ô nation française,
Pâtés d'anguille, et gigots à la braise.

Voltaire.

Im Hauſe Potemkin's ging es kaiſerlicher zu als ſelbſt bei der Kaiſerin; natürlich, dieſe hatte Rückſichten zu nehmen, er nicht. Durch halb Aſien ſendete er Kuriere um beſonderer Gerichte willen. Fürſt Poniatowski erzählte mir, er habe ihn einmal eine halbe Stunde nach dem Diner beſucht, und da habe Potemkin in einer ſeiner eigenthümlichen Launen ein Fricandeau gefordert, was augenblicklich gebracht wurde. Poniatowski hielt das für eine abgekartete Komödie und Potemkin ließ ihm die Wahl ein anderes Gericht zu fordern, was der Fürſt zu ſeiner

Verwunderung in kürzeſter Friſt erhielt. Dabei liebte Potemkin, von den Erſparniſſen ſeiner ungeheuern Oekonomie zu reden. Er ſprach bei obiger Veranlaſſung von ſeiner Pferdezucht und behauptete, ein Fohlen von zwei Jahren (Poniatowski hatte geſagt, ein ſolches koſte ihm vier Dukaten) koſte ihm gar nichts. Die Leute dazu wohnten in ſelbſt gebauten Häuſern, tragen ſelbſt gemachte Kleider und Schuhe aus ſelbſt gewonnenen Stoffen, genug, brauchten nichts. — Aber, fragte Jener, Sie müſſen ihnen doch Feld einräumen, da ſie eſſen wollen. — Nein, erwiderte Potemkin, es ſind Kalmücken, ſie erhalten nichts als die crepirten Pferde, davon müſſen ſie leben. — Während er von dieſen und ähnlichen ökonomiſchen Einrichtungen ſprach, wühlte er in einem großen Etui voll der ſchönſten Brillanten und warf ſie gegeneinander als ſeien es Kieſelſteine. Sie thun ſich, meinte der Fürſt Poniatowski, damit für einige hundert Louisdor Schaden. — Mag ſein, war die Antwort, aber das Spiel dient mir zur Zerſtreuung.

Des Kaiſers von Mexico Becher, Schüſſeln, Tiſchgeräthe und Kleider wurden immer nur einmal gebraucht.

Nariſchkin, Großſtallmeiſter der Kaiſerin Katharina, brachte die Sommermonate in einem ſehr comfortabeln Landhauſe an der Straße nach Peterhof zu. Wenn er ſich mit der ihm unerfreulichen Ausſicht eines Familiendiner bedroht ſah, ſo beſtieg er mit ſeinem Tubus und Sprach-

rohr verſehen ſein Belvedere. Das Sprachrohr verſah die Stelle des Einladungsſchreibens für die Reiſenden auf der Landſtraße. Oft gingen dieſe auf die ſonderbare Einladung nicht ein, die Wagen verfolgten ihren geraden Weg. Eines Tages zeigte ſich eine kleine Kaleſche. Nariſchkin ſieht darin einen ſehr wohlgekleideten Mann; hocherfreut donnert er ſeine Einladung herab, und ſieht den Wagen ſich nach dem Schloſſe wenden. Der Unbekannte ſetzt ſich zu Tiſche. Keine Frage von Seiten des Großſtallmeiſters; es wäre unbeſcheiden geweſen, den Gaſt durch eine unzeitige Neugierde zu incommodiren. Es war ein Franzoſe, und zu jener Zeit dieſe Nation hoch willkommen in Rußland. Die Unterhaltung war munter; man trank nach der Tafel den Kaffee auf der Terraſſe, als ein großer Reiſewagen mit ſechs Pferden beſpannt vorfuhr. Der Franzoſe zeigte einige Verlegenheit, entſchuldigte ſich und verſchwand. Einige Augenblicke ſpäter präſentirte ſich der Fürſt Baratynsky, ſehr bedauernd, daß er zum Diner zu ſpät komme, denn er habe, bemerkte er, ſeinen Koch heute früh zur Stadt geſchickt, und der nichtswürdige Kerl ſei, leichtſinnig wie alle Franzoſen, gar nicht wieder gekommen. Eben fuhr die Kaleſche des Unbekannten aus dem Schloßhofe und der Fürſt erkannte ſeinen Koch und neckte, nach der Aufklärung, ſeinen Freund nicht wenig. Dieſer meinte, es ſei ein ſehr liebenswürdiger Menſch. Die gründliche Kenntniß der Entremets wäre ihm zwar ein wenig ſonderbar vorgekommen, er zöge es aber jedenfalls vor, in deſſen Geſellſchaft als alle Tage en famille zu eſſen.

Ein Bäckerjunge Namens Simnel gab ſich für einen Neffen Eduard's IV. aus und beſtritt Heinrich VII. das Recht der engliſchen Krone. Er ließ ſich in Dublin zum König krönen. Nach einem ſehr hartnäckigen Gefecht ward er geſchlagen und gefangen. König Heinrich begnügte ſich damit, ihn in ſeiner Küche als Küchenjungen anzuſtellen, wo er allmälig bis zum Range eines Falconiers ſtieg und als ſolcher ſtarb.

Der berühmte Prinz von Ligne war, wie ſich das wol von ſelbſt verſteht, ein großer Gourmand. Er ſagte: In den Finanzwiſſenſchaften (er war bekanntlich mit ſeinen Finanzen immer ſehr brouillirt) habe ich ſehr gearbeitet; ich glaube an die Sterlits der Wolga, die Kälber von Archangel, die Früchte von Aſtrachan, und an den Vin de Constance.

Im Conclave von 1769, wo Clemens XIV. gewählt wurde, hatte der Cardinal T... für ſich auf Alles verzichtet, unter der ausdrücklichen Bedingung, ſeinen Koch mit in das Conclave nehmen zu dürfen. In dieſem gab es zwei Hauptparteien, die einen für einen Prinzen des Hauſes Bourbon, die andere für die Jeſuiten. Der bezeichnete Cardinal hatte zwei Memoiren im entgegengeſetzten Sinne abgefaßt, das eine in einer Galantine, das andere in einer Paſtete verborgen, und den Abbé Nerauld mit ihrer Abſendung beauftragt. Dasjenige, welches die Gründe

der Unterdrückung der Jesuiten enthielt, kam durch Verwechselung in die Hände des größten und natürlichsten Vertheidigers der Congregation, nämlich in die ihres Ordensgenerals Ricci.

Der Cavaliere Puccini war zur Zeit der Franzosen Director der florentinischen Gemäldesammlung. Er hatte nur zwei Leidenschaften, eine unendliche Liebe zur Kunst und für eine gute Küche; beide beherrschten ihn so ganz, daß er sie oft verwechselte und die Kunstausdrücke beider zusammenwarf. Er sprach von der Venus von Medicis wie von einer Sache „da mangiare" und behauptete: ein Hammel à la braise sei aus der französischen Schule. Indem er eines Tages einen Römer in der Galerie umherführte, sagte er mit seiner gewöhnlichen Küchenkritik von einem der besten Bilder der Galerie: Come questo quadro è butiroso! (Wie schön buttrig ist nicht dieses Bild); und von einem andern: Come è midolloso! (Wie voll Saft und Mark). — Wenn Sie noch ein Wort mehr sagen, unterbrach ihn der Zuhörer, indem er mit der Zunge über die Lippen fuhr, werde ich es sofort aufessen — state zitto, che no lo mangio.

In der Kirche zu St.-Lorenzo in Genua befindet sich der Teller aus einem einzigen Smaragd, auf dem, wie man sagt, Christus sein letztes Abendbrot verzehrte. Er steht seit dem zwölften Jahrhundert unter der Aufsicht

von einer Ehrengarde, und wurde alljährlich nur einmal gezeigt. Es war eine Strafe von tauſend Dukaten darauf geſetzt für Den, der dieſen Teller berührte. Die Franzoſen nahmen ihn mit. Die Reſtauration brachte ihn zurück; er ward aufs neue unter die Aufſicht von Rittern und Dienern geſtellt und, obgleich ihn die Franzoſen für ein Stück Glas erklärt hatten, wieder in alle ſeine Rechte eingeſetzt und verſichert, daß es der nämliche ſmaragdene Teller ſei, den die Königin von Saba mit andern Koſtbarkeiten dem Könige Salomo ſchenkte.

Feſtmann erzählt in ſeinem „Leben Friedrich Wilhelm's I.“ dieſer Fürſt habe, als er den Feldzug von 1706 in den Niederlanden als Kronprinz mitmachte, bei dem Herzoge von Marlborough geſpeiſt, aber niemals mehr als jeder Andere, nämlich ungefähr ein Möſel Wein, über die Tafel zu trinken bekommen. Solches ſei durch die allzu genaue Wirthſchaft geſchehen, welche der Herzog geführt, weil er ſeine Tafel an eine Marketenderin verdungen gehabt, welche denn nicht geneigt geweſen, Jemandem mehr zu geben als die Portion, die in dem abgeſchloſſenen Accord ausbedungen geweſen.

An einer andern Stelle ſagt derſelbe Verfaſſer: Reb- und Haſelhühner aß der König vorzugsweiſe gern und getraute ſich ſogar herauszuſchmecken, ob ſie aus der Mark, aus Cleve oder aus Preußen wären. Im Ganzen hielt man die preußiſchen für die beſte Sorte; dann kamen die märkiſchen und am wenigſten geſucht waren die cleviſchen.

Man ſieht, der König war Gourmand, aber mit Oekonomie, und der Kronprinz erhielt von ihm Ohrfeigen, weil er mit ſilbernen Gabeln aß.

Ich kann mich ärgern, wenn ich ſo viele Menſchen noch leugnen höre, daß Eſſen und Trinken unter die Hauptfreuden des menſchlichen Lebens gehören. („Wilibald's Anſichten des Lebens" von Ernſt Wagner).

Es liegt tief in der Natur des Menſchen, daß er Alles eſſen will, was er liebt, und jede neue Erſcheinnng unmittelbar zum Munde führt, um ſie da wo möglich zu zergliedern. Die geſunde Wißbegierde wünſcht ihren Gegenſtand ganz zu faſſen, bis in ſein Innerſtes zu bringen und zu zerbeißen. Das Betaſten dagegen bleibt bei der äußerlichen Oberfläche allein ſtehen, und alles Begreifen gewährt eine unvollkommene Erkenntniß (F. Schlegel, „Lucinde").

Lichtenberg ſagt: Die Völker nennen ihre Spaßmacher gern nach ihrer Lieblingsſpeiſe. Jean Potage, Jack Pudding, Macaroni, Pickelhäring, Hanswurſt, und wenn die Polen einen hätten, müßte er Kapuſta heißen.

Steigentesch pflegte von Jemandem zu ſagen, der den Erfolg jeder Sache gleich mit den Augen wahrnehmen

wollte, er ſei wie die Juden, die, wenn ſie der Gans vorne den magern Knödel einnöthigen, gleich zwiſchen den Rippen fühlen, ob ſie auch ſchon Fett anſetze.

Diejenigen, die in Abyſſinien das größte Stück mit größtem Schmatzen verſchlingen können, werden, als gut erzogen, hoch geſchätzt. Es gibt dort ein Sprüchwort, welches ſagt: Bettler und Diebe eſſen kleine Stücke ohne Lärm (Bruce, „Reiſen in Abyſſinien").

Das Mittagseſſen in Kaſchmir beginnt mit Kaſchmirthee, einer endloſen Zahl von kleinen und großen Schüſſeln mit Reis, Pilau, Kari, auf zehn verſchiedene Arten zubereitet. Unter dieſen iſt immer ein Gericht peſchauer Reis beiweitem das Vollkommenſte für den europäiſchen Gaumen, denn dieſer Reis iſt der beſte in der Welt, der ſelbſt an Ort und Stelle zwanzig Rupien für den Karvar koſtet, während der von Kaſchmir drei gilt. Er iſt klein und dünn; allein im Sieden erreicht er eine Länge von einem vollen Zolle. Noch zwei Speiſen verdienen Beachtung: die rothen Rebhühner Kaſchmirs mit Rewaſch (Kabul-Rhabarber) und Hühner mit Morcheln, beides vortreffliche Gerichte. Der dritte Gang beſteht in einer großen Menge von eingeſottenen und friſchen Früchten, unter den erſtern Melonen und Trauben; endlich andere ſüße Gerichte.

Bei der Feier zur Geneſung Georg's III. im Jahre 1789 gab es in London große Gaſtmähler. Bei einem derſelben ſetzte man ungeheure Ochſenbraten von zwei- bis dreihundert Pfund auf den Tiſch; ſie hatten die Form von Linienſchiffen und waren mit Flaggen beſteckt, auf denen das berühmte Volkslied „God save the king" gemalt war. Dieſe koloſſalen Gerichte wurden in feierlicher Proceſſion unter muſikaliſcher Begleitung in die Speiſeſäle getragen, unter tauſend Ceremonien, vom Jubel des Volks begleitet, einige Zeit zur Schau geſtellt, und dann deſſen Begierde preisgegeben.

Bei der Krönung Georg's IV. bedurfte es zum Banket: 160 ungeheure Suppenſchüſſeln, 400 Melonen, 35,049 Pfund Rind-, Kalb- und Schöpſenfleiſch, 160 Schüſſeln Gemüſe, 320 Fiſche, 3010 Stück Geflügel, 240 Stück großes Wild; Paſteten, Gelées, und Cremen 1200; Speck und Butter 3042 Pfund; 8400 Eier; 100 Tonnen Porter, 9840 Flaſchen Ale und Wein und 100 Gallonen Punſch à la glace.

Nach einem engliſchen Journal gab der Biſchof von Exeter bei Gelegenheit ſeiner Ernennung zum Erzbiſchof von York ein Mahl, für welches verbraucht wurden: 300 Sack Mehl, 300 Faß Bier, 100 Faß Wein, 80 fette Ochſen, 6 Stiere, 1000 Schafe, 300 Schweine, 3000 Kälber, ebenſo viel Gänſe, 2000 Kapaunen, 300 Span-

ferkel, 100 Pfauen, ebenſo viel Kraniche, 200 Rehe, 2000 Hühner, 4000 Tauben, ebenſo viele Kaninchen, 4200 Enten, 400 Reiher, 200 Faſanen, 500 Rebhühner, 4000 Becaſſinen, 400 Brachvögel, 1000 kleine Buſchreiher, 600 Hirſche, 1056 heiße und 4000 kalte Paſteten, 1000 Schüſſeln Gelées, 4000 Schüſſeln Kuchen. Der Anordner des Feſtes war der Herzog von Warwick, der Schatzmeiſter der Herzog von Bedford und der Controleur Lord Haſtings. 1000 Bediente und 82 Köche waren beſchäftigt.

Gib kein Diner, wie man dem Bettler eine Gabe reicht; — iſt eine gute Regel.

Gib den Andern nicht ſo zu eſſen, wie du nicht willſt, daß dir die Andern zu eſſen geben; — iſt Küchenmoral. Wohlergehen iſt der Zweck der Moral und der Küche.

Bei Repräſentations-Diners gibt es meiſt kalte Suppe, warmen Champagner, und was dazwiſchen liegt, iſt lauwarm.

In einem Heft meiner Reiſejournale finde ich (unterm 24. October 1824 aus Baireuth datirt), daß ich bei der Frau von Herder mit Jean Paul einen Beſuch abſtattete. Thereſe Huber, erſte Gemahlin von Georg Forſter, war von der Geſellſchaft und behauptete, Ru-

mohr's Kochbuch ſei eine Satire auf den Karlsbader Congreß. Ich widerſprach dem auf das entſchiedenſte und beredete Jean Paul, der kein Freund von Bücherkaufen war, ſich dies Buch anzuſchaffen, was ganz für ihn paſſe. Er verſprach es, drohte mir aber mit Rache, wenn es ihm nicht munden würde. Ich hatte die Genugthuung, daß es ihm ſo gefiel, daß es ſeiner Tochter zur Ausſtattung mitgegeben ward.

Nicht blos von dem gedruckten Küchenzettel, ſondern auch von dem geſchriebenen läßt ſich auf den Geiſt der Küche ſchließen. Ich werfe nur einen Blick, aber es iſt, hoffe ich, ein Kennerblick, in einem Gaſthauſe auf die Speiſekarte, um zu ſagen, ob ich eſſen will oder ſchon ſatt bin. Starke kräftige Schriftzüge verrathen eine ſolche Koſt; und ſind ſie noch dazu regelrecht geſchrieben, ſo läßt ſich ſchon etwas mehr erwarten. Iſt ſogar die franzöſiſche Orthographie richtig, ſo iſt wol gar ein franzöſiſcher Koch in der Küche, wenigſtens daſelbſt einige geiſtige Küchenbildung. Eckige, zugeſpitzte Buchſtaben verrathen piquante Saucen; abgerundete, glatte aber mehr weiche und ſüßliche. Wo ſich ein liederlich hingekritzelter, falſchgeſchriebener Zettel befindet, da iſt es unſauber und ſchlecht; man ſetze ſich lieber nicht erſt zu Tiſche.

Dieſe meine Theorie über die geſchriebenen Küchenzettel wurde nur ein mal, aber freilich ganz und gar zu Schande. Ich kam in misnuthiger Stimmung nach jahrelangem Aufenthalt in Italien nach Deutſchland; mir ging es wie

Winckelmann: die ſpitzen Dächer waren mir zuwider. Im ſchönſten Frühlingswetter war ich durch die Lombardei gefahren, über Verona, längs der Adige; Oel- und Cypreſſenbäume hatten mich begleitet und ſelbſt die Felſen waren grün belaubt und bewachſen. Nach achtundvierzig Stunden fuhr ich zwiſchen wildem Schneegeſtöber durch das Puſterthal nach Insbruck und ſtieg in der Goldenen Sonne ab. Es war Mittagszeit, ich fand einen elend geſchriebenen Küchenzettel und den Kellner mit dem bekannten: „Was ſchaffen's?" Ich forderte Auſtern und Gänſeleberpaſteten und Trüffeln und erhielt zu meiner Beſchämung nur etwas Beſſeres. Prächtige Lachsforellen, Spargel, dick und lang geſtreckt wie die Cedern des Libanon, auf der Zunge zerfließend wie Butter, kurz Spargel, wie man ihn in Italien nie findet, und endlich ein köſtlich gebratenes Haſelhuhn.

Ich war mit meinem Vaterlande, ſelbſt mit den Dächern vollkommen ausgeſöhnt.

Druck von F. A. Brockhaus in Leipzig.

Berichtigungen.

Seite 34, Zeile 9, ſtatt Caonac, lies: Caonac.
„ 80, „ 7, ſtatt Ligny, lies: Ligne.
„ 106, „ 6 v. u., ſtatt Straußen, lies: Straußei.
„ 115, „ 1 v. u., ſtatt Spiravia, lies: Spirauca.
„ 138, „ 1 v. u., ſtatt Bacquin, lies: Jacquin.
„ 155, „ 2 v. u., hinter „wenn der" iſt „Wein am" einzuſchieben.
„ 169, „ 3 v. u., ſtatt 720, lies: 480.
„ 186, „ 6 v. u., ſtatt entwickelt, lies: einwickelt.
„ 213, „ 3 v. o., ſtatt junges, lies: ganzes.
„ 230, „ 1 v. o., ſtatt folge, lies: folgere.
„ 250, „ 1 v. o., ſtatt Pineda, lies: Pindea.

Gastrosophie.

Zweiter Theil.

Gastrosophie

oder

die Lehre von den Freuden der Tafel.

Von

Eugen Baron Vaerst.

Zweiter Theil.

Nur Bekanntes.
Fassung gegen Klos.

Leipzig:
Avenarius & Mendelssohn.

1851.

La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

Brillat-Savarin

Universitäts Bibliothek München

Inhalt.

	Seite
Von den Getränken überhaupt	1
Waſſer	5
Wein	24
Kaffee	52
Thee	64
Verſchiedene Getränke	75
Geſchichtliches	84
Das Vaterland vieler Speiſen, namentlich aus dem Gewächsreich.	114
Allgemeines	125
Salat	142
Des Anacharſis Beſchreibung eines atheniſchen Gaſtmahls	186

Universitäts
München
Bibliothek

Von den Getränken überhaupt.

Wir unſchuldigen Kindlein trinken nur allzu viel ohne Durſt. Ich Sünder aber nie ohne Durſt: hab' ich ihn jetzt nicht, ſo hab' ich ihn künftig; ich muß alſo fürbau'n, ſeht ihr ein. Ich trinke für den Durſt, der kommen ſoll. Ich trinke ewig; dies iſt mein Ewigkeitstrinken und meine Trinkewigkeit. Weil ich phlegmatiſcher Natur bin, fange ich meine Mahlzeit mit etlichen Dutzend Schinken, geräucherten Ochſenzungen, Würſten und dergleichen Wein-Furien und Kürtrab an.

Gargantua.

Je jünger der Menſch iſt, um ſo mehr hat er, wie die niedern Organismen, namentlich und vorzugsweiſe die Pflanzenwelt, Nahrung in flüſſiger Geſtalt nöthig. Der vollkommen entwickelte Menſch bedarf derſelben weniger; aber das hohe Alter muß wieder der überhandnehmenden Vererdigung, der Vertrocknung des Körpers durch eine reichlichere Zufuhr flüſſiger Nahrungsſtoffe das Gegengewicht halten. Starke Körperbewegungen vermehren die wäſſerigen Excretionen und erzeugen daher auch ein größeres Bedürniß zu trinken, als eine ſitzende Lebensweiſe. Die flüſſigen Theile verhalten ſich bei dem Menſchen (nach Reil) zu den feſten

wie 100 zu 60, worin das große Bedürfniß flüssiger Nahrung für uns seinen sehr klaren Grund hat. Die Getränke müssen mit den Speisen gleiche allgemeine Eigenschaften besitzen, nahrhaft, leicht verdaulich, reizend sein und, da sie vorzüglich die durch einen geringen Grad der Oxydation zu bewirkende Auflösung der Speisen im Magen zu unterstützen bestimmt sind, ein wenig Säure oder doch Säuerungsfähigkeit besitzen.

Sie sind theils unorganisch, wie das Wasser, theils haben sie eine organische Abstammung, und zwar entweder aus dem Pflanzen- oder Thierreich; theils besitzen sie eine gemischte Beschaffenheit. Sie sind bald unveränderte Naturproducte, bald Kunsterzeugnisse, natürliche oder künstliche Getränke. Nach ihren nähern Bestandtheilen kann man sie in schleimige, öligschleimige, öligeiweißstoffige oder milchige, zuckerhaltige, saure, weingeistige, aromatische; nach ihren Wirkungen in nährende, kühlende, reizende und indifferente Getränke eintheilen. Ohne Getränk können wir weder genährt, noch gereinigt werden. Flüssigkeit ist das Vehiculum des Milchsaftes, die ihn verdünnt, in die feinsten Kanäle einführt und allenthalben, wo Ersatz nöthig ist, im Körper vertheilt. Sie dringt in unsern Körper wie in einen Schwamm ein und durchwandelt alle Winkel unserer Organisation, wäscht das Blut von seinen Unreinigkeiten aus, verdünnt und stumpft die Schärfe ab, löst die geschärften Salze und Oele und die abgenutzten erdigen Theile allenthalben auf und führt sie den Werkzeugen zu, die diese verdorbenen Massen aus dem Körper auswerfen. Alle diese Eigenschaften des Getränks kommen nur dem Wasser zu,

und gelten nur insofern von den andern Getränken, als jene Wasser enthalten.

Zu wenig trinken ist daher höchst nachtheilig: alle Säfte werden dadurch dick und zähe, alle Salze scharf, alle Oele ranzig, und diese Schärfen bleiben im Blute zurück, wenn wir zu wenig Feuchtigkeit zu uns nehmen.

Man muß trinken, wenn man durstig, und zwar soviel trinken als zum Ersatz der verlorenen Feuchtigkeit nöthig ist. Diejenigen müssen viel trinken, die viele trockene, hitzige, scharfe und salzige Speisen essen. Gebratenes Fleisch will mehr Feuchtigkeit als gekochtes; Hülsenfrüchte und Mehlspeisen mehr, als wässerige Kräuter und Gartengewächse. Trockene, hitzige und dürre Personen, die gespannte Muskeln und ein erdiges, pechartiges Blut haben, müssen mehr trinken als schwammige, phlegmatische und wasserreiche Constitutionen. Arbeitsame trinken mehr als Fette und Faule. Im Sommer, wenn der Hang der Säfte zur Schärfe größer ist, hat man mehr Getränk nöthig als bei naßkaltem Herbst- und Frühlingswetter, wo die Haut allein beinahe Wasser genug einsaugt. Kurz vor Tische benimmt das Getränk die Eßlust, entkräftet und verdünnt die Verdauungssäfte. Vor der Mahlzeit Thee trinken, wie in Ostfriesland der Gebrauch ist, heißt dem Soldaten das Gewehr zerschlagen und ihn dann in den Krieg schicken. Aus gleichen Gründen ist es nicht gut, unter und gleich nach dem Essen zu trinken. Allein drei bis vier Stunden nach Tische, wenn die Verdauungssäfte inniglich mit den Speisen gemischt, sie aufgeschlossen und der Magen sie durchgearbeitet hat, dann löst das Getränk den dicken Brei auf und gibt ihm den Grad von

Verdauung, daß die Milchgefäße ihn aufnehmen können. Des Nachts ist Getränk schädlich. Gefährlich ist ein Getränk, das durch einen merklichen Grad der Kälte vom Körper verschieden ist.

Waſſer.

Und wird das Waſſer ſich entfalten,
Sogleich wird ſich's lebendig geſtalten;
Da wälzen ſich Thiere, ſie trocknen zum Ufer,
Und Pflanzen-Gezweige ſie dringen hervor.

Göthe.

Die Indifferenz der modernen Völker gegen das Waſſer wird von nichts übertroffen als von der Sorgfalt der alten Völker dafür. — „Unter den Elementen gebührt dem Waſſer der Preis, und gleich der lodernden Flamme ſchimmert das Gold.“ So weiſt Pindar dem Feuer nur den zweiten Platz an, und mit ihm ſtimmt Heſiod überein, wenn er ſagt: Aber zuerſt iſt das Chaos entſtanden (das Wort χαος ſoll nämlich hergeleitet ſein von χυσις, das Fließen). Auch der Koran läßt dem Waſſer Gerechtigkeit widerfahren, denn er ſagt: Von dem Waſſer iſt alles Ding lebendig.

Und iſt nicht dasjenige Element das nützlichſte, welches wir beſtändig und zu allen Zeiten und am meiſten gebrauchen? Das Feuer iſt uns nicht zu allen Zeiten brauchbar; dies iſt zu entbehren, jenes nicht. Die größte Qual

iſt nicht ohne Feuer ſein, ſondern ohne Waſſer. Jupiter ſtraft damit:

Auch den Tantalus ſah ich, mit ſchweren Qualen belaſtet,
Mitten im Teiche ſtand er, das Kinn von der Welle beſpület,
Lechzte hinab vor Durſt und konnte zum Trunke nicht kommen;
Denn ſo oft ſich der Greis hinbückte, die Zunge zu kühlen,
Schwand das verſiegende Waſſer hinweg und rings um die Füße
Zeigte ſich ſchwarzer Sand, getrocknet vom feindlichen Dämon.

Das Waſſer leiſtet uns Dienſte im Sommer und im Winter, in Geſundheit und in Krankheit, bei Tage und bei Nacht. Daher nannten auch die Griechen die Todten Alibantes, welcher Ausdruck anzeigt, daß ſie gar keine Feuchtigkeit mehr haben, und deshalb des Lebens beraubt ſind. Der Menſch iſt wol einmal ohne Feuer, aber niemals ohne Waſſer geweſen. Dasjenige aber, was von Anbeginn und ſeit der erſten Entſtehung des Menſchen exiſtirt hat, iſt nützlicher als Das, was erſt nachher erfunden worden iſt. Man kann nicht ſagen, daß die Menſchen zu irgend einer Zeit kein Waſſer gehabt haben; auch wird keiner von den Göttern oder Heroen als Erfinder deſſelben angegeben. Das Waſſer beſitzt auch die menſchenfreundliche Eigenſchaft, daß es keine Geräthe, keine Werkzeuge erfordert und ohne alle Zuthat ſchon an und für ſich ſelbſt nützlich und brauchbar iſt. Gäb' es kein Meer, ſo wäre der Menſch das wildeſte und ſchamloſeſte Thier. So aber hat dies Element (nach Plutarch) den Weinſtock aus Indien nach Griechenland, den Gebrauch der Feldfrüchte aus Griechenland den jenſeitigen Ländern mitgebracht, ſowie aus Phönizien die Buchſtaben, wodurch geſchehene Dinge vor Vergeſſenheit geſichert werden. Dieſer überall verbreitete

Gebrauch des Weines und der Früchte hat den größten Theil des menſchlichen Geſchlechts aus der Unwiſſenheit und Barbarei geriſſen.

Kalliſthenes meldet uns von Aeſchylus, er habe, um ſeine Seele in Feuer zu ſetzen, ſeine Tragödien beim Weine geſchrieben. Demoſthenes hatte dieſe Hülfsmittel nicht nöthig; er trank Waſſer, wenn er arbeitete, und Demades ſoll deswegen im Scherze von ihm geſagt haben, Andere hielten ihre Reden beim Waſſer, Demoſthenes aber ſchreibe die ſeinigen dabei.

Alle alten Völker ſorgten für ſehr gutes Waſſer und waren darin äußerſt gewählt und vorſichtig. Die Könige der Perſer tranken (nach Herodot) kein anderes Waſſer als das aus dem Fluſſe Choaspes, der die Mauern von Suſa berührte; ſie ließen ſich daſſelbe auf allen ihren Reiſen nachkommen. Man ließ es zuerſt kochen und verpackte es dann in ſilberne Gefäße. In ſpätern Zeiten fand man aber in Perſien ein noch köſtlicheres Waſſer; es wurde das goldene genannt. Niemand durfte es trinken als der König und deſſen älteſter Sohn; für alle Andern ſtand Todesſtrafe darauf, wenn ſie es tranken. Ebenſo hoch ſchätzten die Könige Aegyptens das Nilwaſſer. Ptolemäus Philadelphus, der ſeine Tochter an Antiochus, König von Syrien verheirathet hatte, ſendete ihr (nach Polybius) immer Nilwaſſer, damit ſie nicht nöthig hatte, anderes zu trinken. Das Waſſer des Nils nahm man nur bei Nachtzeit ein; man hielt es da für beſſer, als wenn die Wärme des Tages darauf unmittelbar einwirke.

So iſt ſumpfiges Waſſer bei Winterkälte ebenſo gut

zu trinken als ein anderes, da es hingegen den Sommer über ſehr ſchädlich wird, ſchlecht ſchmeckt und Krankheiten verurſacht. Weil nun die Nacht dem Winter, der Tag aber dem Sommer zu entſprechen ſcheint, ſo glaubte man, daß das zur Nachtzeit geſchöpfte Waſſer ſich auch eine längere Zeit unverdorben erhalten müſſe. Nur iſt wohl zu beachten, daß alles geſchöpfte und nicht ſofort verbrauchte Waſſer ſorgfältig in ganz bedeckte Gefäße gebracht werden muß, ſonſt verliert es ſchnell ſeine beſten Eigenſchaften. Namentlich aber zieht die Sonne immer die feinſten und leichteſten Theile des Waſſers auf und verdirbt es eben dadurch, daß die gröbere, ſchwerere, materielle Maſſe allein übrig bleibt.

Herodot ſpricht von einer Quelle in Aegypten, die ſo vortreffliches Waſſer hat, daß Diejenigen, die ſich darin waſchen, einen förmlichen Glanz bekommen. Dieſe Quelle roch nach Veilchen und ihr Waſſer war ſo leicht, daß nichts auf ihrer Oberfläche blieb, weder Holz noch leichtere Gegenſtände, ſondern Alles gleich unterging. Menſchen, die ſich dieſes Waſſers bedienten, erreichten ein hohes Alter. Homer weiß, daß das Waſſer ernährend iſt, denn er ſagt: Pappelgehölz durch Waſſer genährt. Ihm ſcheint das Waſſer das vorzüglichſte, welches eine lange Zeit über fruchtbare Erde gefloſſen iſt. Theophraſt ſagt: Das Nilwaſſer iſt ſehr ſüß; aber große Trockenheit macht es zuweilen ſchädlich. Nach der Meinung alter Schriftſteller wechſeln die Gewäſſer ihre Eigenſchaften; der Blitz, meinten ſie, ſei davon die Urſache. Sie behaupteten, daß Steine und Blei, in das Waſſer gethan, es friſch erhalten, ſeine Kälte

vermehren. Dünnes Waſſer werde leichter abgekühlt als das dickere, weil es zu ſchwach ſei, um der Kälte zu widerſtehen. Nun verdünnen aber die Kieſel und andere Steine das Waſſer, indem ſie alle die ſchlammigen und erdigen Theile, die ihm beigemiſcht ſind, an ſich ziehen und zu Boden werfen. Dadurch wird das Waſſer dünner und ſo geſchwächt, daß die Kälte es leicht überwältigen kann. Das Blei gehört unter die von Natur kalten Dinge. Mit Weineſſig aufgelöſt, gibt es Bleizucker, das kälteſte unter allen tödtlichen Giften. Ueberdies bringen die Kieſelſteine vermöge ihrer Dichtheit die Kälte bis auf den Grund des Waſſers. Denn jeder Stein iſt nichts Anderes als eine durch Kälte und Froſt verdichtete und zuſammengepreßte Erdmaſſe; je dichter einer iſt, deſto mehr hat die Kälte auf ihn eingewirkt. Es iſt alſo nicht zu verwundern, daß der Stein ſowol als das Blei durch ihren Widerſtand die Kälte des Waſſers vermehren.

Alle dichten Gewäſſer, ſagten die Alten, ſind wärmer als die andern, wenn man ſie einmal erhitzt; aber, wieder kalt geworden, auch um deſto kälter. Das Bergwaſſer, weil es weniger mit Erdtheilen gemiſcht iſt, iſt reiner als das der Ebenen.

Eins der berühmteſten Waſſer Griechenlands war das des Springbrunnens Pyrene in Korinth; es war leichter als alles andere Waſſer. Als man Philoxenus aber nach dem beſten Waſſer Griechenlands fragte, meinte er, dasjenige ſei es unbezweifelt, welches über die Hände liefe. Da man ſich vor dem Zutiſcheſetzen in Athen die Hände wuſch,

ſo wollte er damit ſagen, das Waſſer ſei ihm das beſte, welches ihn zum Mittagstiſch rufe.

Die ſogenannte Quelle Homer's auf der Inſel Chios ergießt ſich glänzend und leicht wie ein Silberflor aus dem Felſen. Täglich tragen Maulthiere das Waſſer nach der nahen Stadt zum Verbrauche. Unter den Geſchenken, welche die Bewohner der Inſel von Zeit zu Zeit dem Kapudan-Paſcha darbringen, befinden ſich immer einige Tonnen dieſes Waſſers. Es iſt das reinſte und leichteſte der Inſel, ebenſo berühmt als der Wein Homer's, der eine halbe Stunde davon auf einem ſehr kleinen Felde wächſt. Verſeht euch, ruft ein moderner Schriftſteller, mit dieſem Waſſer und mit dieſem Weine, wenn ihr euch der Schule Homer's würdig machen wollt!

Die Römer waren nicht, wie neuere Völker, damit zufrieden, ihre Ciſternen aus einem trüben Fluſſe oder fauligen Kanale zu füllen, ſondern ſuchten die vorzüglichſten Quellen auf und leiteten das Waſſer aus großer Entfernung klar und nicht verunreinigt in die Städte. So entſtanden jene herrlichen Waſſerleitungen, die noch jetzt als Meiſterwerke der Baukunſt in Staunen ſetzen. Am höchſten wurde das Marciſche Waſſer, nach Ancus Marcius ſo genannt, wegen ſeiner vorzüglichen Reinheit und Süßigkeit gehalten.

Sowol Galen als Plinius haben das noch jetzt in den Tropenländern übliche Verfahren, die Temperatur des Waſſers durch Evaporationen in poröſen Gefäßen zu erniedrigen, in ihren Schriften beſchrieben, und ein Gleichniß in den Sprüchen Salomonis (Cap. 25, Vers 13) ſcheint

zu dem Schluſſe zu berechtigen, daß die Aufbewahrung des Schnees für den Sommer ſeit den früheſten Zeiten im Orient gebräuchlich geweſen ſei. Daß den Griechen und Römern Eiskeller bekannt waren, iſt vollkommen erwieſen. Als Alexander der Große die Stadt Petra in Indien belagerte, ließ er eine Anzahl Löcher in die Erde graben, mit Schnee füllen und mit Eichenäſten bedecken, und der Schnee blieb lange unaufgelöſt. Auf dem alten Mons Albanus wurde alljährlich der für Rom beſtimmte Schnee geſammelt. Auf dieſer trockenen Ebene gräbt man noch gegenwärtig fünfzig Fuß tiefe und oben fünfundzwanzig Fuß weite, zuckerhutförmige Löcher. Etwa drei Fuß vom Boden befeſtigt man einen hölzernen Roſt, welcher dem Schneewaſſer als Abzug dient. Die Grube wird mit Baumzweigen und Stroh gefüttert und mit Schnee gefüllt, den man ſo feſt einrammt, daß er zum Klumpen wird. Dieſen bedeckt man mit Baumzweigen und baut ein kegelförmiges Dach mit ſtarker Strohdecke darüber. An der Seite wird eine ebenfalls mit Stroh bedeckte Thür gelaſſen, durch welche man eingeht, um das Eis, denn in ſolches verwandelt ſich der Schnee, mit Piken herauszuhacken. Noch feſter wird der Klumpen, wenn man heißes, und iſt es möglich, kochendes Waſſer darüber gießt. Abgekochtes Waſſer gefriert überhaupt am ſchnellſten; dieſer Meinung waren ſchon Galen und Ariſtoteles, und die neuere Chemie hat die Richtigkeit dieſer Anſicht beſtätigt.

Jedes Waſſer, das man vorher warm gemacht, wird hernach viel friſcher. Aehnliches zeigt unſer Körper, indem wir nach einem warmen Bade mehr zu frieren pflegen. Denn die durch die Wärme bewirkte Erſchlaffung eröffnet

alle Poren und macht den Körper ſo ſchwammig, daß er die Luft in großer Menge einzieht.

Die Liebhaberei des Warmwaſſertrinkens iſt uralt. Der heilige Auguſtinus iſt der Meinung, daß dieſe Sitte ſchon zu Matthäus des Evangeliſten Zeiten im Gebrauch geweſen; er ſchließt das aus dem 10. Capitel, 42. Vers, wo es heißt: „Und wer dieſer Geringſten einen nur mit einem Becher kalten Waſſers tränkt" — alſo, ſagt Auguſtinus, war doch auch warmes gebräuchlich. Juſtus Lipſius beweiſt (im Electrum, 1. Buch), daß das Wort Calix von caldus (warm) herrührt, und die Alten alle Getränke warm nahmen. Der Kaiſer Claudius ließ, als er Cenſor war, die Warmwaſſerbuden in Rom ſchließen, weil ſie zu ſehr überhand nahmen. Caligula ließ einen Warmwaſſerwirth peitſchen, weil er an den Tagen der Leichenfeier der Druſilla öffentlich ausſchenkte, und Kaiſer Tiberius Claudius Nero wurde ſpottweiſe Biberius Claudius Nero (Warmwaſſerſäufer) genannt.

Das Waſſer ſoll ſoviel Antheil an unſerer Geſtalt haben, daß die Indier ſagen — und man weiß, welche Verehrung ſie für das heilige Waſſer des Indus haben — es könne keine Schönheiten geben in Ländern, wo kein gutes Waſſer ſei; und das Orakel ſelbſt gibt dem Waſſer der Arethuſa die Wirkung, ſchöne Menſchen zu machen. Stratonicus ſah zu Pella einige Leute mit ſchlechter Geſichtsfarbe an einem Brunnen ſtehen. Er fragte, ob das Waſſer des Brunnens gut ſei. Wir trinken daraus, war die Antwort. Alſo, ſagte er, taugt es nichts.

Das Waſſer, welches ſich ſchnell erhitzt und ſchnell

erkältet, welches leichter als anderes iſt, iſt das beſte. Hippokrates ſagt (in ſeiner Abhandlung über die Getränke), daß gutes Trinkwaſſer auch das beſte für die Miſchung der Medicamente ſei. Er behauptet, daß das beſte Waſſer dasjenige ſei, welches von großer Höhe zwiſchen zwei Erdhügeln ſtröme. Er zieht das Waſſer der Quellen, die nach Oſten fließen, allem andern vor, beſonders des Sommers, wo dieſe Waſſer leicht und klar ſind und dem Geruch ſchmeicheln. Gutes Waſſer muß ferner weich und geſchmacklos ſein. Recht kaltes Waſſer hielten Römer und Griechen für eine allgemeine Arznei. Boerhave ſagt: es ſtärke die Eingeweide, es reinige Alles, bewahre vor hitzigen Fiebern und ſei für allzu dürre Perſonen, die zu viel Säure oder Galle haben, das beſte Heilmittel. Das Waſſer dämpft das Genie nicht. Zimmermann gibt dem Waſſer den Vorzug vor allen andern Getränken. Das ſanfte Waſſer, ſagt er, ſcheint, wie die Pflanzengewächſe, die angemeſſenſte Nahrung; denn die gährenden Getränke hat uns der Schöpfer nicht gegeben.

Das Waſſer iſt ein herrliches Galle und Fäulniß tilgendes Mittel wegen der vielen fixen Luft und der ſalzigen Beſtandtheile, die es enthält. Es befördert die Verdauung. Es iſt das natürlichſte und einfachſte Getränk und beſitzt unter allen Getränken die meiſte Indifferenz, obwol in ihm auch der Sauerſtoff überwiegt. Daher iſt es das Getränk vorzugsweiſe und bildet die Grundlage aller übrigen natürlichen und künſtlichen Getränke.

Es ſtillt den Durſt am beſten, kühlt, ſtimmt die Empfindlichkeit der Nerven herab und wirkt durch ſeine Kohlen-

ſäure und atmoſphäriſche Luft erregend. Es wird ſchnell eingeſogen und dem Blute zugeführt, deſſen Umlauf es befördert.

König Karl IV. von Spanien war ein ſo großer Freund von gutem Trinkwaſſer, daß er auf ſeinen Reiſen nach den entfernteſten Punkten des Königreichs, nach Barcelona, nach Badajoz, ſich ſein gewöhnliches Trinkwaſſer aus Madrid, wo es von vorzüglicher Güte iſt, auf zahlreichen Maulthieren nachkommen ließ. „Schönes Waſſer — ſagt der ſonſt gar nicht gewählte Seume („Spaziergang nach Syrakus") — iſt eine meiner beſten Liebſchaften, und überall, wo nur Gelegenheit war, ging ich hin und ſchöpfte und trank. Jetzt — fügt er bei einer andern Gelegenheit hinzu — jetzt ſind alle Waſſer ſo ſchön und hell, daß ich überall trinke; denn für mich geht nichts über ſchönes Waſſer. Die Wohlthat und den Werth davon zu empfinden, mußt du dich von den Engländern einmal nach Amerika transportiren laſſen, wo man in dem ſtinkenden Waſſer fingerlange Faſern von Unrath findet, die Naſe zuhalten muß, wenn man es, durch ein Tuch geſchlagen, trinken will, und doch noch froh iſt, wenn man dieſe kocythiſche Tunke zur Stillung des brennenden Durſtes nur erhält. So ging es uns — endet Seume — als wir in den amerikaniſchen Krieg zogen, wo ich die Ehre hatte, dem Könige die dreizehn Provinzen mit verlieren zu helfen."

Ich ſelbſt kenne aus meiner Erfahrung die üblen Folgen des Trinkens von ſchlechtem Waſſer. In dem ruſſiſchen Feldzuge von 1812 fehlte es uns häufig an friſchem Waſſer. Oft halfen wir uns mit den Pfützen Liev- und

Kurlands; auf dem Rückzuge, da alle Brunnen eingefroren waren, mußten wir uns mit Schneewaſſer begnügen; ohne Sorgfalt, in Eile, in oft nicht ſehr reinlichen Zeltflaſchen ans Feuer gebracht, wurde es zuweilen noch lau getrunken. Die Folge davon war, daß ein großer Theil unſers Armeecorps (des York'ſchen) im nächſten Frühjahr an der ägyptiſchen Augenkrankheit litt. Viele Soldaten mußten Reih' und Glied verlaſſen, ſodaß wir Offiziere endlich unter uns beſchloſſen, bei der ganz nahen Ausſicht auf Kampf und Gefahr, trotz des Augenübels, nicht von der Fahne zu gehen, — ein Beiſpiel, welches von vielen recht kranken Soldaten nachgeahmt wurde. Ich kann verſichern, daß ich vierzehn Tage lang faſt gar nichts geſehen hatte, als wir bei Lützen ins Feuer kamen; aber mit dem erſten Kanonenſchuſſe riß ich die Augen mit Gewalt auf, habe aber nachher jahrelang an Augenübel gelitten.

Das Waſſer beſitzt (nach Neil) alle die Eigenſchaften, die bei einem guten Trank erforderlich ſind. Waſſer bekommt allen Naturen und übt gar keine angreifenden Wirkungen auf den Körper aus. Alle andern Getränke erſchlaffen oder reizen mehr oder weniger die Faſern und Nerven, verdicken die Lymphe und das Blut und beſchleunigen oder dämpfen den Kreislauf der Säfte. Waſſer verträgt ſich mit allen Speiſen, löſt ſie am beſten auf und verwandelt ſie in einen geſunden Nahrungsſaft. Man muß das Waſſer kalt und roh trinken. Geſundes Waſſer muß rein, hell und durchſichtig ſein, ohne Geſchmack, Geruch und Farbe. Es muß ferner leicht auf der Wage ſein, leicht kalt und warm werden, im Sommer kühl und im Winter laulich ſein; es muß

keinen Bodenſatz haben, wenn es einige Tage geſtanden hat, und, auf Papier getröpfelt, keinen Fleck zurücklaſſen.

Nach der verſchiedenen Beſchaffenheit, welche das Waſſer beſitzt, iſt ſeine Wirkung natürlich wiederum verſchieden. Es kann viel fremde, erdartige, ſalzige, vegetabiliſche und animaliſche Beſtandtheile in zu großer Menge, ſtatt der Kohlenſäure und der atmoſphäriſchen Luft fremde Gasarten enthalten, wodurch es die ſogenannte harte Beſchaffenheit bekommt und von dem weichen Waſſer unterſchieden wird.

Ein ſolches hartes Waſſer erſchwert die Verdauung und bringt eine ſeinen fremdartigen Beſtandtheilen entſpringende Wirkung hervor, wie z. B. durch den zu reichlichen kohlenſauren Kalk Ausgehen der Haare und ſelbſt Nierenkrankheiten entſtehen. Ein gutes Waſſer muß daher nicht hart, ſondern weich ſein. Es muß Hülſenfrüchte leicht garkochen und die Seife muß davon ſchäumen; es muß die Flecken aus dem Leinenzeug nehmen. Harte Waſſer löſen die Speiſen nicht ſo gut im Magen auf, machen die Haut hart und ſpröde und ſchaden der Geſundheit durch die fremdartigen Theile, womit ſie überladen ſind. Gutes Waſſer muß bei dem Kochen und Abdämpfen wenige feſte Theile und keine erdigen Borken an den Seitenwänden der Gefäße zurücklaſſen. Sehr ſelten findet man Waſſer im höchſten Grade der Reinheit, weil es eine ſo überaus große Auflöſungskraft hat. Daher der Unterſchied von weichem und hartem, reinem und unreinem, Thau-, Regen-, Schnee-, Quell-, Brunnen-, Fluß-, See- und mineraliſchem Waſſer.

Man hat viele Mittel verſucht, unreines Waſſer geſunder und trinkbarer zu machen. Man filtrirt es durch Sand,

poröſe Steine, Papier, miſcht Citronenſäure, Eſſig, Vitriol, Weinſteinſalz dazu und kocht es, um die flüchtigen Theile zu verjagen, die ſchweren, erdigen Körper aus ihrer Verbindung zu ſetzen, daß ſie zu Boden fallen. Aber alle dieſe Reinigungsmittel haben noch ihre Unvollkommenheiten. Das Kochen z. B. nimmt dem Waſſer zugleich einen nützlichen Beſtandtheil, ſeine fixe Luft, und vermindert oft nur das Auflöſungsmittel für den aufzulöſenden Körper, ohne daß der Antheil fremdartiger Subſtanzen in dem zurückgebliebenen Waſſer vermindert wird.

Das Quellwaſſer beſitzt weniger Kohlenſäure und atmoſphäriſche Luft als das Regenwaſſer; außerdem etwas kohlenſauern Kalk, ſalzſaures Natron und Kieſelerde. Enthält es keine andern Mittelſalze, hat es nicht von den bleiernen, eiſernen oder hölzernen Röhren der Verdauung ſchädliche Beſtandtheile, kohlenſaures Eiſen oder Blei angenommen, ſo iſt es das geſundeſte Waſſer. Aber die Hauptſache iſt: es muß friſch, d. h. aus Quellen, nicht aus Brunnen geſchöpft ſein; denn jedes Brunnenwaſſer hat ſo gut wie die mineraliſchen ſeinen Brunnengeiſt, ſeine fixe Luft. Das vorzüglichſte Quellwaſſer entſpringt aus einem ſandigen kieſelartigen Boden. Weniger geſund iſt es, wenn es über mörtelartige Wege, über Salz- und Eiſenminen geht. Es iſt das Waſſer des Dunſtkreiſes, das durch die Gebirge abgeleitet wird, ſich durch ihre Erdſchichten durchſeihet und als Quelle wieder hervorſprudelt. Iſt das Quellwaſſer einmal erwärmt geweſen, ſo erhält es den erquickenden, friſchen Geſchmack nie wieder. Vollkommen reines Waſſer erhält man nur durch Deſtillation am beſten des

Regen- oder Flußwaſſers mit der Vorſicht, daß man noch etwa ein Drittel des Waſſers im Rückſtande läßt, weil ſonſt das Deſtillat durch Veränderung der im Waſſer enthaltenen organiſchen Körper brenzlich wird. Vollkommen reines deſtillirtes Waſſer muß ganz farb-, geruch- und geſchmacklos ſein, in einer blanken Platinſchale abgedampft, keinen feſten Rückſtand hinterlaſſen und weder vom Schwefelwaſſer, noch vom ſalpeterſauren Silberoxyd getrübt werden.

Das Regenwaſſer enthält viel atmoſphäriſche, durch einen Reichthum von Sauerſtoffgas ſich auszeichnende Luft und Kohlenſäure, etwas kohlenſauern und ſalzſauern Kalk, ſowie etwas Salpeterſäure. Das während eines Gewitters gefallene Waſſer enthält letztere in Verbindung mit Ammonium und Kalk noch reichlicher, doch ohne daß dadurch jenes eine ſchädliche Wirkung bekommt. Das Regenwaſſer iſt hell, auf der Wage am leichteſten, löſt die Seife auf, Hülſenfrüchte werden leicht weich darin; aber es iſt doch nicht das geſundeſte und roh gar nicht zu trinken; es iſt die Lauge des Dunſtkreiſes, die alle die flüchtigen, von Thieren, Pflanzen und Mineralien aufſteigenden Dünſte wieder herunter bringt. Deshalb fault es, vorzüglich bei heißem Wetter, leicht und wirft einen grünlichen, ſehr übel riechenden Schlamm zu Boden. Am reinſten iſt es bei kalter Luft und wenn es ſchon einige Zeit geregnet hat; unreiner im Sommer, wenn die Hitze die Ausdünſtung vermehrt, bei nebeligem und windigem Wetter. Das Waſſer, das über volkreiche Städte fällt, mit den Ausdünſtungen von Menſchen und Thieren und den phlogiſtiſchen Dämpfen brennender Materie geſchwängert, iſt unreiner und fauler als

der Regen auf dem platten Lande. Das aber auf die gewöhnliche Weiſe in den Ciſternen aufgefangene Regenwaſſer iſt nichts Anderes als das Spülwaſſer des Dachs, welches von Inſecten, ihren Excrementen, von Kalk und verfaultem Stroh beſudelt, bald in Fäulniß übergeht und in den Ciſternen einen peſtilenzialen Geruch verbreitet. Das Waſſer der Schieferdächer führt vitrioliſche Theile mit ſich; das auf den Bleidächern oder durch Bleiröhren geleitete ſcheuert leicht einen Bleizucker ab. Oft iſt dergleichen vergiftetes Waſſer die verborgene Urſache von verſtopften Drüſen, Auszehrungen, Lähmungen, Krämpfen. Wo es nothwendig wird, Regenwaſſer aus Ciſternen zu trinken, müſſen dieſe oft gereinigt und gut zugedeckt werden; die Dachrinnen aber müſſen von Holz ſein und man muß im Frühlinge das erſte Waſſer ablaſſen.

Schnee fällt im Winter, wenn der Dunſtkreis am reinſten iſt; er gibt alſo ein geſundes und reines Waſſer, wenn er friſch gefallen iſt, wird aber, wenn er lange liegt, mit allerlei Schmutz beſudelt. Am zweckmäßigſten iſt es, wenn der Schnee oder auch das Eis durch Sonnenſtrahlen geſchmolzen iſt. Dies Waſſer hat aber durch das Gefrieren nicht blos ſeine ſalzigen und erdigen Theile verloren, ſondern auch ſeinen Gasgehalt, alſo ſeine reizenden Beſtandtheile, deshalb iſt es ſchwer verdaulich. Jedoch beſchuldigt man das Schneewaſſer mit Unrecht, daß es Kröpfe erzeugt; denn in Tibet und dem mittägigen Amerika, wo bei den dortigen hohen Gebirgen lauter Schneewaſſer getrunken wird, trifft man keine Kröpfe an, wohl aber in Sumatra, wo man kein Schneewaſſer trinkt.

Das Flußwaſſer enthält weniger Mittelſalze als das Quellwaſſer, aber auch weniger Kohlenſäure. Flüſſe, die einen ſchnellen Lauf und ein ſandiges und ſteiniges Bett haben, geben ein reines und geſundes Waſſer, das vorzüglich zum Kochen der Hülſenfrüchte und zum Bierbrauen gut iſt. Das urſprünglich unreine Flußwaſſer ſäubert ſich und ſchlemmt ſeine Unreinigkeiten ab, wenn es ſchnell über Sand und Kieſelſteine geht. Stagnirende Gewäſſer, Flüſſe, die über ein ſchlammiges und mörtelartiges Bett gehen, von unreinen Orten kommen, durch große Städte fließen, langſam durch weite Ebenen fortſchleichen, voll abgeſtorbener Fiſche, verweſter Inſecten und giftiger und ſcharfer Waſſerpflanzen ſind, geben ein unreines, fauliges und der Geſundheit äußerſt verderbliches Waſſer. Nach Gewitter, Sturm und Platzregen wird das Flußwaſſer meiſtens trübe, voll erdiger Theile, macht Magenſchmerzen und darf nicht eher getrunken werden, bis es ſich geſetzt hat oder durchgeſeiht iſt.

Das Brunnenwaſſer gleicht am meiſten dem Quellwaſſer, enthält etwas mehr Kohlenſäure, beſitzt aber zuweilen eine harte Beſchaffenheit. Es hat oft einen ſtarken, erdigen und ſalzigern Gehalt als das Quellwaſſer; daher iſt es der Geſundheit weniger zuträglich. Das leichte und weiche Brunnenwaſſer, worin Hülſenfrüchte bald weichkochen, aus ſandigem Boden entſpringend, und woraus häufig geſchöpft wird, iſt, in Ermangelung eines beſſern, ein geſundes Trinkwaſſer. Ein guter Brunnen aber muß mit Ziegelſteinen ausgeſetzt und um ihn herum das Erdreich ſchräge mit Sand aufgehöht ſein, damit das umſtehende faule Waſſer nicht hineinlaufe. Das Schöpfen durch eine Winde rührt den

Brunnen leicht auf, zumal wenn er wenig Waſſer und einen ſchlammigen Boden hat. Pumpen, die zugleich die äußern Verunreinigungen abhalten, ſind beſſer, zumal wenn ſie mit ſolchen Röhren verſehen ſind, wodurch der Brunnen mit der Atmoſphäre in Gemeinſchaft ſteht und friſche Luft bekommen kann. Ein paarmal im Jahre muß man den Brunnen ausſchöpfen und ihn von ſeinem Grundſchlamm, von faulenden Inſecten und vermoderten Vegetabilien reinigen.

Das Waſſer von Landſeen und Sümpfen, beſonders letzteres, beſitzt, außer den faulenden organiſchen Stoffen und einer zu großen Menge von Kohlenſäure, andere der Verdauung hinderliche Gasarten, z. B. geſchwefeltes, gekohltes, gephosphortes Waſſerſtoffgas. Es erzeugt Milzkrankheiten, Wechſel- und bösartige Faulfieber.

Das Seewaſſer iſt kein Getränk, aber oft eine herrliche auflöſende Arznei, die ſchleimigen Perſonen vortrefflich bekommt. Allein das Brackwaſſer, nahe an der See, auf friſchbedeichtem Boden, zieht ſeine ſalzige Schärfe aus dem Klee. Es taugt nicht zum Getränke, macht Durſt, Hitze, Spannung der Faſern und führt in unſere Säfte eine ſalzige Schärfe ein.

In hölzernen und thönernen Gefäßen aufbewahrtes oder gekochtes Waſſer verliert ſeine Kohlenſäure, zerſetzt und ſättigt ſich mit Beſtandtheilen, die der Geſundheit ſchädlich ſind.

Je mehr arzneiliche Wirkungen die Mineralwäſſer haben und je heilſamer ſie auf Kranke wirken, deſto ſchädlicher können ſie Geſunden werden. Sie nehmen gleichſam die erſte Stelle unter den harten Waſſern ein, indem ſie in

einem Pfund oft mehr als ſechzig bis ſiebzig Gran fremder Stoffe enthalten.

Abgeſtandenes, abgekochtes, gewärmtes Waſſer hat wegen ſeines Mangels an Kohlenſäure eine nachtheilige Wirkung auf die Verdauungswerkzeuge.

Das Element des Waſſers iſt das größte, ja einzige Verdauungsmittel in der Natur. Es iſt durch ſeine Kälte und fixe Luft ein Stärkungs- und Belebungsmittel für Magen und Nerven. Es enthält 88,9 Sauerſtoff, 11,1 Waſſerſtoff, jener hat alſo ein ſehr bedeutendes Uebergewicht über dieſen, und darum ſchöpfen wir wirklich neuen Lebensreiz, indem wir Waſſer trinken.

Wie es ſehr wichtig iſt, gutes Trinkwaſſer zu haben, ſo wird es nicht weniger von Belang ſein, mit welchem Waſſer man koche. Nicht jedes Trinkwaſſer taugt zum Kochen, wie auch nicht jedes Kochwaſſer zum Trinken geeignet iſt. Zum Kochen eignet ſich nur ein weiches Waſſer. Die äußern Kennzeichen eines harten Waſſers, d. h. eines ſolchen, welches in einhundertachtundzwanzig Unzen mehr als vierzig Gran Salze und Erde enthält, ſind: Mangel an Klarheit, größere Schwere, eigenthümlicher Geſchmack, zuweilen auch Geruch, Bildung eines Bodenſatzes beim längern Stehen oder Kochen, nicht vollkommene Auflöslichkeit der Seife in demſelben, und Unfähigkeit, Hülſenfrüchte weichzukochen. Es iſt immer noch beſſer mit einem lauen, ſtehenden Waſſer zu kochen, als mit einem mineraliſchen; denn die fauligen Pflanzentheile des erſtern werden im Sieden theils durch das Schäumen abgeſondert, theils bilden ſie bei beruhigtem Wallen im Grunde des Gefäßes einen Niederſchlag oder

Bodenſatz, während die mineraliſchen Waſſer im Kochen die in ihnen enthaltenen Salze nur um ſo mehr auflöſen und den Speiſen mittheilen.

Allen dieſen Uebelſtänden begegnet man, wenn man, wie uns die neuere Chemie lehrt, Soda bicarbonata in das zum Abkochen beſtimmte Waſſer wirft. Dann kocht ſich Alles, ſelbſt achtzehnjähriges gedörrtes Ochſenfleiſch oder zehnjähriges Brack-Schöpſenfleiſch, weich wie Butter. Alle fremdartigen Theile im Waſſer werden ſo niedergeſchlagen, daß oft ein Gefäß nach acht Tagen nicht mehr brauchbar iſt. Da es ſtarkes Schäumen verurſacht, ſo ſchäumt ſich das Fleiſch von ſelbſt ab und damit alle Unreinigkeiten, die vom Fett oder Blut herrühren. Bei mir wird ſeit Jahren faſt nichts mehr ohne Soda gekocht und kein Kaffee oder Thee bereitet, zu dem nicht Soda beigemiſcht iſt, weil dieſe ſo viel beſſer ziehen und man faſt ein Drittel des Stoffes zum Aufgießen weniger braucht. Zu vier Pfund Rindfleiſch ein halbes Loth Soda, zu drei Portionen Thee oder Kaffee eine ſtarke Meſſerſpitze voll. Selbſt wenn das Waſſer weich iſt, ſchadet es nichts, denn es macht ſich dadurch rein.

Wein.

Trunken müssen wir Alle sein!
Jugend ist Trunkenheit ohne Wein.
Trinkt sich das Alter wieder zur Jugend,
So ist es wundervolle Tugend.
Für Sorgen sorgt das liebe Leben,
Und Sorgenbrecher sind die Reben.

Göthe.

Der Wein hat, außer Wasser, Weingeist zum Hauptbestandtheil und enthält noch außerdem Aroma, Gerbstoff, Zucker, Gummi, aus Pflanzengallerte und Kleber gebildetes Ferment, einige Säuren, besonders Wein- und Aepfelsäure, und phosphorsaure Kali- und Kalksalze. Junge Weine besitzen auch überdies noch freie Kohlensäure.

Der Wein ist flüssiges Gewürz; denn er steht wegen seiner differenten Beschaffenheit den Arzneimitteln näher als den Nahrungsmitteln. Doch findet auch hier wieder eine stufenweise Verschiedenheit statt, indem einige der süßen Weine mehr an letztere, die säuerlichen, gerbestoffhaltigen und geistigen mehr an die Arzneimittel sich anschließen.

Alte, edle, viel Weingeist und Aroma besitzende Weine, in welchen sich die Salze, die sie enthalten, niedergeschlagen haben und sich sogar etwas Essigäther bildet, wie z. B. die

ſtarken franzöſiſchen und alten Rheinweine, bringen, zu häufig genoſſen, Fieber und einen gefährlichen Rauſch.

Junge, viel Waſſer, Säure und Salze haltende weiße Weine verurſachen bei ſchwachen Magen, während der Verdauung getrunken, leicht Magendrücken, Schleimwürgen, Gicht und Stein.

Die rothen Weine erregen durch ihren Gehalt an Weingeiſt und Gerbeſtoff das Gefäßſyſtem ſtärker und bethätigen vermöge ihrer toniſchen Wirkungen auch die Bewegung des Verdauungskanals mehr. Sie erhitzen daher im Uebermaß ſehr, machen Wallungen, Herzklopfen, Schwindel und einen langausdauernden, Schwere und Wüſtigkeit im Kopf hinterlaſſenden Rauſch.

Die ſüßen Weine, Sekte, welche in heißen Ländern erzielt und durch das Trocknen der Trauben oder das Einkochen des Moſtes ſehr reich an Zucker, aber dadurch auch an Weingeiſt geworden ſind, nähren ebenſo ſtark als ſie erhitzen, und können durch dieſe Eigenſchaften alters- und nervenſchwachen, an der Verdauung leidenden Perſonen ebenſo viel nützen, als jungen, vollblütigen, zu Entzündungen geneigten Perſonen ſchaden.

In den ſchäumenden Weinen, welche noch vor beendigter Gährung auf Flaſchen gefüllt wurden, z. B. im Champagner, herrſcht neben dem Weingeiſt die Kohlenſäure vor, welche Verbindung Gefäß- und Nervenſyſtem zugleich, aber nur flüchtig erregt, die Lungen- und Hautausdünſtung vermehrt und die Verdauung unterſtützt. Sie bringen den wenigſten Nachtheil und können nur durch zu langen, im Uebermaß fortgeſetzten Gebrauch die Verdauungskräfte des

Magens ſtören, zu abnormer Luftbildung und Kolik Veranlaſſung geben.

Ein geſunder Wein muß unverfälſcht, klar, gut gegohren, mäßig alt und angenehm von Geſchmack ſein, das Blut nicht erhitzen, einen leichten und muntern Rauſch bewirken und am andern Morgen kein Kopfweh, keine Trägheit und Schwere der Glieder nachlaſſen, wenngleich man zuviel davon getrunken hätte. Die unmäßig geſchwefelten Weine erregen durch die ihnen beiwohnende unvollkommene Schwefelſäure Sodbrennen, erhitzen das Blut, greifen die Bruſt an, verletzen die Nerven und machen Betäubung, Herzklopfen, Kopfweh und Gliederzittern. Die jungen oder die verdorbenen Weine, die von Branntwein, ausländiſchen Gewürzen, Syrupen, Heidelbeeren, Drachenblut und Sandelholz ihre Stärke und Färbung haben, ſind der Geſundheit gefährlich; die mit Bleizucker, Arſenik-Sublimat und andern Giften verfälſchten Weine ſind ſogar lebensgefährlich. Nirgends hat die Gewinnſucht ſoviel ſpeculirt als bei der Weinverfälſchung. Jeder Borsdorfer Apfel muß Champagner ſchaffen und aus einer Schlehe wird Burgunder gebraut. Aepfel und Birnen geben Canarienſekt und Malvaſier, indeſſen Malaga und Xeres aus Roſinen entſtehen. Madeira wird aus Paſtinakwurzeln deſtillirt und ein Tropfen des Weins von 1811 reicht hin, Ohme auf Ohme von ſauern Krätzern umzuwandeln. Das ſicherſte Mittel gegen alle dieſe Recepte iſt, den Wein von dort, wo er wächſt, und nur von den erſten Häuſern zu beziehen. Wie z. B. den Bordeauxwein von meinem vortrefflichen Freunde G. F. Meyer in Bordeaux.

Bei den jungen Weinen, die trübe und herb, sauer von Geschmack sind, haben die groben, erdigen und salzigen Theile, die sich unter dem Namen des Weinsteins auf dem Faßboden ansetzen, sich noch nicht hinreichend ausgesondert und die geistigen, öligen und wässerigen Theile sind nicht intensiv genug. Sie machen Koliken, Säure im Magen, Gicht und Steine. Eben dies gilt auch von den unreifen Landweinen, die nie, auch nicht durch die vollkommenste Gährung, von ihren groben Unreinigkeiten befreit werden.

Es geboten die Gesetzgeber einiger warmen Länder, weil sie nach dem häufigen Genusse des Weins die Menschen in Zorn gerathen sahen, denselben zu meiden, und in China, wo man die Rebe früher baute, hat man sie später wieder ausgerottet. Das Verbot des Weins ist dem Despotismus günstig, daher Mohammed's Verordnung; es verhindert die freie Mittheilung der Gesinnungen, welche die Menschen aus einer trägen Gleichgültigkeit für ihre natürlichen Rechte erweckt. Sie werden kaltsinnig, furchtsam, vorsichtig, zurückhaltend, eigennützig und gegen diejenigen warmen Leidenschaften und fröhlichen Erhebungen des Gemüths fremd, welche die Menschen rechtschaffen und aufrichtig machen.

Sehr schwere rothe und viele andere Weine machen allerdings zum Unmuth und Streit geneigt. Es sollte daher auch nach einer alten Sage bei Livius Aruns von Clusium den Wein nach Gallien gebracht haben, um das Volk zu diesen Ausschweifungen zu verleiten.

Ein anderer Uebelstand beim Weintrinken ist der, daß wir trinken ohne Durst; dies ist zwar ein Unterscheidungs-

zeichen des Menſchen von allen andern Thieren, aber nicht zu unſerm Vortheil.

Wein iſt in geſundem Zuſtande das Gegengift des Fleiſches, weil der Wein das Alkali nicht ſo ſehr entwickelt als das Waſſer und ihm in den meiſten Fällen durch ſeine Säure widerſteht. Die Schweden machen einen höchſt angenehmen Wein aus Himbeeren; in England bereitet man einen aus Stachelbeeren und Erdbeeren; die Aegypter haben einen aus Datteln; die Chineſen machen ihren Wein aus Reis.

Die Farbe des Weins kommt nur von der Beere; denn wenn man den Saft der rothen oder blauen Beeren, ohne die Treſtern, gähren läßt, ſo erhält man einen farbloſen Wein.

Die Blume und das Bouquet des Weins ſind, nach meiner Lesart, verſchiedene Dinge; die erſtere nicht Ueberſetzung von dieſem. Viele Blumen geben erſt ein Bouquet. Der Bordeaux hat Blume, der Rheinwein ein Bouquet; deshalb muß dieſer, beſonders die ausgezeichnetern Sorten, aus Römern getrunken werden, die den Geruch concentriren, und deshalb will er auch langſam geſchlürft ſein. Die Blume des Weins iſt häufig eine der ſchätzbarſten Eigenſchaften des Weins. Sie iſt in vielen Fällen von dem Geſchmacke deutlich verſchieden. Von welchem Beſtandtheile das Aroma abhängig iſt, iſt noch nicht ermittelt; daß es aber mit dem Färbeſtoff in einigem Zuſammenhange ſteht, ſcheint ſich daraus zu ergeben, daß es bei den leichten Rothweinen am deutlichſten iſt, und daß dieſe Weine, wenn ſie durch das Niederſchlagen des Färbeſtoffs bräunlich werden,

Geruch und Geſchmack zum Theil verlieren. Das Zupfropfen der Bouteillen aber auf elegant ſervirtem Tiſche iſt nur ein Vorurtheil. Guter Wein, ſelbſt des Champagners flüchtiger Geiſt, muß wenigſtens zwölf Stunden offen gut bleiben, und namentlich ſollte er ſich ſchon deshalb ſo präſentiren, damit das ſchändliche Knallen — nur bei unbärtiger Jugend zu entſchuldigen — einmal für allemal nicht nur unterbliebe, ſondern unmöglich würde. Kommt überdies der Champagner in Eis geſetzt auf den Tiſch, wie es jederzeit der Fall ſein ſollte, ſo iſt der Pfropfen ein reiner Unſinn, weil er das Ausſtrömen der warmen Luft hindert.

Was das Wärmen der Rothweine, beſonders im Winter, betrifft, ſo iſt es ein ſehr ſchlechter Gebrauch, die Flaſchen in heißes Waſſer zu tauchen. Die ſo plötzlich mitgetheilte Wärme raubt gerade den beſten Weinen die ausgezeichnete Feinheit. Ich habe mit großem Erfolg alle zu erwärmenden Weine mehrere Tage lang in eine warme Stube und immer näher und näher an den Ofen bringen und gelinde erwärmen laſſen. Den Bordeaux bis zu achtzehn Grad Réaumur, welches der Wärmegrad iſt, der ihm gebührt.

Ueber die laſterhafte, in ſchlechten Häuſern ganz gebräuchliche Sitte, ſchlechten Wein ſpäter den Trinkern vorzuſetzen, wo die Zunge nicht mehr ganz frei iſt, ſpricht ſchon Johannes (2. Cap. 10. Vers). — Als Gargantua's Vater nach Paris kam, um ſeines Sohnes Erziehung zu vollenden, erkundigte er ſich nach zwei Dingen zuerſt: nach dem Namen und der Wohnung der dortigen Gelehrten und nach der Güte der Weine. Friedrich der Große ſagt:

L'exemple d'un monarque ordonne et se fait suivre;
Quand Auguste avait bu, la Pologne était ivre.

Aber der Neffe König Auguſt's, der vor einigen Jahren in Florenz geſtorbene Fürſt Poniatowski, meinte: dies Trinken wäre zu ſelten geſchehen. Hätte mein Onkel, ſagte er, beſſer trinken können, ſeine Regierung würde nicht ſo unglücklich geweſen ſein.

Als Papſt Urban VI. die Reſidenz wieder von Avignon nach Rom verlegte, nahmen mehrere Cardinäle Anſtand, ihm dahin zu folgen. Seine Heiligkeit wunderte ſich in einem Briefe an Petrarca darüber. „Heiliger Vater", ſo antwortete dieſer, „die Kirchenfürſten lieben die Weine der Provence und wiſſen, daß dieſe in Rom ſeltener ſind als das Weihwaſſer." Der heilige Benedictus ſagt: „Wir leſen zwar, daß der Wein den Mönchen ganz und gar nicht zuträglich ſei; da wir ſie aber jetzt unmöglich davon überzeugen können, ſo laßt uns wenigſtens die nöthige Mäßigung darin beobachten."

Es wäre für den geſammten Weinbau wenigſtens ein ſehr großer Nachtheil geweſen, wenn man dies Getränk den Mönchen geradezu hätte verbieten wollen. Noch ſind die Weinberge, die Mönche cultivirt haben, diejenigen, welche die vorzüglichſten Weinſorten geben. Die Mönche ſahen überall darauf — was nicht zu vergeſſen, ſondern nachzuahmen iſt — nicht vielen, ſondern vortrefflichen Wein zu erzielen. Wurden, wie man ſagt, die Mönche von übertriebenem Gebrauche des Weins zänkiſch und jähzornig — warum ſchränkt man dieſen nicht ein. Es iſt ja auch bekannt, daß Pythagoras, der von Jünglingen in ihrer

Trunkenheit eine böſe Verabredung hörte, den Muſikanten befahl, aus einer andern Tonart zu ſpielen, und ſo beſänftigte er ihre Hitze durch ſchwere ſpondeiſche Takte. Guter Wein ſoll aber eher ſanft und gutmüthig als zornig machen. Zu dicke Weine nenne ich überhaupt ſchon deshalb nicht gut. Ein guter Wein muß darin einem guten Gaſtmahle gleichen, daß man am folgenden Tage, ſelbſt nach reichlichem Genuſſe, keinerlei Beſchwerde fühlen darf. So ſagte ein Freund zu Plato: „Bei dir ißt man mehr für den folgenden Tag als für den heutigen", ſo frei und leicht fühlte man ſich nach einem Platoniſchen Gaſtmahle.

Die alte Wahrheit, daß ein Weinkeller trocken und kühl ſein muß, erleidet Ausnahmen. Alle ſüßen Weine vertragen mehr Wärme als Kälte, vorausgeſetzt, daß ſie vollkommen ausgegohren haben. Kranke, ſüße, beſonders weiße Weine, alle Vins secs werden in der Wärme oft wieder geſund. Alter Champagner, der mehrere Jahre in einem ſehr kühlen Keller gelegen hatte, wurde wieder vollkommen gut, obgleich er faſt alle Fähigkeit, die Kohlenſäure zu entwickeln, verloren hatte, nachdem ich ihn unter dem Dache einen ganzen Sommer hindurch der Sonnenwärme ausgeſetzt hatte. Im Allgemeinen aber iſt dem geſunden Wein die Sonne im Keller der Tod; deshalb iſt es gut, wenn dieſer eine nördliche Lage hat. Es dürfen in ſeiner Nähe keine Oefen und Bäder ſein; keine Ciſternen, Viehſtälle, Düngerſtätten, aus denen ſich feuchte und übelriechende Dünſte entwickeln. Der Wein trübt ſich im Keller bei gewiſſen Veränderungen, welche die Jahreszeiten, in denen er erzeugt iſt, bewirken, wie auch eingeſalzenes Wildfleiſch

seinen Zuſtand und ſeinen Geſchmack nach den Geſetzen des lebendigen Fleiſches verändern ſoll.

Vor allen zu nüchternen Leuten ſollte man ſich hüten. Rouſſeau ſagt: „Ich habe immer bemerkt, daß falſche Leute ſehr mäßig ſind, und die gar zu große Enthaltſamkeit bei Tiſche verräth oft zweideutige Sitten, ein doppelſinniges Gemüth. Ein gerader Menſch ſcheut nicht ſo die freundſchaftlichen Geſchwätze und herzlichen Seelenergießungen, die aus dem Rauſche hervorgehen.“ Auch Montaigne empfiehlt mitunter ein Räuſchchen. „Ich habe — ſagt er — den vortrefflichen Arzt Sylvius ſagen hören: um zu verhüten, daß die Kräfte unſers Magens nicht in Unthätigkeit hinſchwinden, ſei es räthlich, ſolche alle Monate einmal durch einen Rauſch aufzuwecken und ſie zu reizen, damit ſie nicht laß werden.“

Cabinetsweine nennt man die feinſten Weine. Es iſt eine große Idee, das Cabinet in den Keller zu verlegen, oder aus dem Keller ſein Cabinet zu machen; und ich will dieſe allgemeinen Bemerkungen mit der Meinung Voltaire's beſchließen, der ſinnverwandt mit der eben gemachten Bemerkung in der „Correspondance avec d'Alembert“ ſagt: „Je ne connais de plus sérieux ici-bas que la culture de la vigne.“

Franzöſiſche Weine.*) Mag man nun auf die Güte, die Menge oder die Mannichfaltigkeit des Weins ſehen — immer gebührt den franzöſiſchen Weinen der erſte Rang.

*) „Geſchichte der Weine der alten und neuen Zeiten“ von Henderſon.

Schon im Jahre 1808 betrug (nach Chaptal) das mit Wein bebaute Areal Frankreichs etwas über anderthalb Millionen Hektaren, und in den letzten fünf Jahren waren jährlich 35 Millionen Hektoliter Wein producirt worden. Von dieser Quantität wird etwa ein Sechstel zur Destillation verwandt. Der Werth der verschiedenen Sorten wechselt von 7½ bis 200 Francs und der Totalwerth wird etwa auf 720 Millionen Francs angeschlagen.

Wenn wir der Geschichte der französischen Weine nachforschen, so fällt der Umstand auf, daß viele Weinberge, die gegenwärtig wenig oder gar keinen Ruf haben, in frühern Zeiten wegen ihres trefflichen Gewächses berühmt waren, während diejenigen, die sich jetzt der größten Berühmtheit erfreuen, damals unbekannt oder unbeachtet blieben. So waren einst die Weine von Orleans und Isle de France geschätzter als die Burgunder und Champagner, und selbst Mantes, an der Grenze der Normandie, war wegen seines Weines berühmt. Daß die Gewächse jener Districte sehr ausgeartet seien, ist nicht unwahrscheinlich, daß sie aber je den feinen Sorten von Côte d'or oder des Bordelais gleichgekommen seien, läßt sich kaum glauben. Was die Sorten anbetrifft, die meist in der Nachbarschaft von Paris gebaut wurden, so mögen sie früher wol etwas besser gewesen sein als gegenwärtig, weil die Weinbergbesitzer, als der Bedarf der Hauptstadt zunahm, in allen möglichen Lagen Wein anpflanzten. Früher galten, vorzüglich in Ländern, die keinen Handel trieben, viele Weine blos deshalb für vorzüglich, weil man keine bessern kannte.

Als die beſſern Burgunder- und Champagnerſorten allgemein bekannt zu werden anfingen, wurden die von Orleans bald weniger beliebt und jetzt ſind ſie ſprüchwörtlich geworden wegen ihrer geringen Güte. Lange Zeit waren die vorzüglichſten Gewächſe, und nicht nur in Frankreich, auf Kirchenländereien gebaut, und Vinum theologicum wurde mit Recht allen andern Weinſorten vorgezogen. Die reichen Klöſter legten es immer mehr auf guten als auf vielen Wein an; ſie ließen den Boden mit der größten Sorgfalt bearbeiten und ihre Weinſtöcke höchſt einſichtsvoll behandeln; auch verbannten ſie nie eine Sorte, die guten Wein gab, nur deshalb, weil ſie eine geringe Ausbeute lieferte. Uebrigens waren bekanntlich im Mittelalter die Geiſtlichen faſt die einzigen Prieſter der Wiſſenſchaft, und da ſie bei ihrer Zurückgezogenheit vielfache Gelegenheit zur Beobachtung und zum Studiren hatten, ſo gelangten ſie ſehr früh zur Kenntniß der beſſern Anleitung für die Gährung und fernern Behandlung des Weins. Solange z. B. der Clos-Vougeot Eigenthum der Ciſtercienſer-Abtei war, waren die Mönche ſehr zufrieden, wenn ſie von der erſten Qualität 15—20 Orhoft erhielten. Seit der Revolution wurden jene Weinſtöcke, deren Alter man bis auf vier und fünf Jahrhunderte ſchätzte, ausgerottet, und man gewinnt jetzt aus einer Miſchung von vielen Traubenſorten dreihundert Orhoft Wein, der wegen des alten Ruhmes des Weinberges theuer bezahlt wird, allein, im Verhältniß zu dem ſonſt dort gebauten Gewächſe, doch nur ein Wein zweiten Ranges iſt. Dabei klagen die Beſitzer aber immer über ſchlechte Jahre. — „Wenn in

meinem Dorfe", ſagt Montaigne, „der Weinſtock erfriert, ſo zieht mein Pfarrer den Schluß, daß Gott über die ganze Menſchheit zürne, und urtheilt, daß den Karaiben davon ſchon das Zöpflein geſchoſſen iſt."

Unter Champagner verſteht man meiſt ſchäumenden, nicht völlig ausgegohrenen Wein, der kohlenſaures Gas enthält. Er zeichnet ſich durch ſeinen feinen Geſchmack und Geruch aus, ſowie durch den angenehmen ſtechenden Geſchmack, der ein wenig ſäuerlich iſt; er wirkt erheiternd auf den Geiſt. Die weniger brauſenden Champagnerweine werden von den Kennern höher geſchätzt und bezahlt als die ſtark ſchäumenden. Der Sillery wird gewöhnlich für den beſten gehalten und am nordöſtlichen Ende der Bergkette, welche die Marne von der Vesle trennt, gebaut. Er iſt trocken, wenig ſchäumend und von heller Bernſteinfarbe, beträchtlichem Körper und einem Geſchmacke, der ſich dem beſten Rheinwein nähert. Im Allgemeinen ſind die Champagnerweine, die an den Ufern der Marne wachſen, die ausgezeichnetſten Gewächſe, und die Qualität nimmt in demſelben Verhältniß ab, wie ſie ſich von dem Fluſſe entfernen. Zur Fabrikation der weißen Champagnerweine bedient man ſich jetzt allgemein ſchwarzer Trauben, weil dieſe leichter reifen und zur Zeit der Weinleſe häufigen Fröſten und Regen weit beſſer widerſtehen als die weißen Beeren. Sie werden des Morgens noch bethaut vom Stocke genommen und man hat bemerkt, daß man bedeutend mehr Wein erhält, wenn das Wetter während der Weinleſe nebelig iſt.

Der ätheriſche Schaum des Champagners ſoll nicht aus jenen Spitzgläſern getrunken werden, die ein elender Schwind-

flüchtiger einem geizigen Wirthe zur Freude mit kranken Lungen geblasen hat, da nur wenige Schaumtropfen das ganze Gefäß anfüllen. Solche Gläser sind gut für Storch und Kranich; vielleicht hat sie auch ein humoristischer Trinker in Mode gebracht, der sich nicht mehr nachsagen lassen wollte, er habe die Nase stets im Glase. Dieser Wein steht bei Damen in höchster Gunst wegen seines leichten und flüchtigen Geistes. Will Goethe Philinen recht reizend schildern, namentlich im Gegensatz zu einer etwas viel essenden Schauspielerin, so sagt er: sie nippte nur vom Schaum des Champagners. Der ächte Weintrinker macht sich eben nicht viel daraus und fragt wohl: ob das Wein sei? Und doch wäre ein Weinkeller ohne Champagner eine Uhr ohne Zeiger.

In Frankreich trinkt man in den heißen Sommertagen die sogenannte Tisane, eine leichte Champagner-Sorte, zur Abkühlung im Sommer mit Wasser, wovon decidirte Trinker nichts wissen wollen; weshalb Béranger singt:

Mon voisin, faible de cerveau,
Ne boit jamais son vin sans eau,
Bien qu' à voir mousser le Champagne,
Déjà la migraine le gagne;
Tandis que pur, et coup pour coup,
Pour ma santé je bois beaucoup.

Dem Dichter vergibt man seiner liebenswürdigen Manier wegen einen so ungegründeten Ausspruch; ein Mann von Fach wird aber dem nicht beipflichten können.

Champagner, d. h. guter, und zwar sehr guter, im Sommer mit Wasser getrunken, am liebsten mit Eiswasser, oder in Flaschen gegossen, in welches man vorher hat gutes

Waſſer einfrieren laſſen, gehört zum höchſten Genuß, den man ſich in dieſem irdiſchen Jammerthale bereiten kann.

Einem guten Champagnertrinker, der bei dem Deſſert ſeinen Wein behaglich ſchlürfte, wurden Weintrauben präſentirt. „Ich danke ſchönſtens", war die Antwort, „ich bin nicht gewohnt meinen Wein in Pillen zu mir zu nehmen."

Burgunder. — Daß der Burgunder jung ſein müſſe, um getrunken zu werden, und damit er nichts verliere, iſt ein grober Irrthum, in welchem ſchlechte Weinhändler uns zu erhalten ſuchen, indem ſie nur gefälſchten verkaufen, der ſich allerdings nur ſehr kurze Zeit hält. Clos de Vougeot, ſechzig Jahre alt, wurde in Paris vor vierzehn Jahren zu ſo hohem Preiſe aus einem berühmten Keller als Nachlaß verkauft, daß nur wenige glückliche Millionäre ſich davon verſchaffen konnten. Mir wurde das Glück zu Theil, einige Gläſer trinken zu können; ich habe nie Köſtlicheres getrunken und nicht geahnt, daß es etwas Aehnliches gäbe an Lieblichkeit, Feinheit und Wärme, ohne Betäubung, ohne Bitterkeit und Schärfe. Nur ein Ungarwein von hundertfünfzig Jahren, ein ſeltenes Erbſtück, der unſerm Könige 1842, als er zum erſten Male als König nach Poſen kam, vorgeſetzt wurde, ſoll einen ähnlichen Genuß, obwol anderer Art, bereitet haben.

Die Burgunderweine ſind in Anſehung des lieblichen Geſchmacks und Geruchs, ſowie der feinen Eigenſchaften des Traubenſaftes, die erſten Weine der Welt: mit Recht wurden vormals die Herzöge von Burgund les Princes des bons vins genannt. In der größten Mannichfaltigkeit werden ſie in den Departements Côte d'or,

Yonne und Sâone et Loire gebaut. Die Weine von Beaune wurden Jahrhunderte lang für die besten gehalten. Ihretwegen blieb die Residenz der Päpste länger zu Avignon; jetzt gelten sie nur für Weine zweiten Ranges. Die vorzüglichsten rothen Gewächse von Côte d'or sind: Romanée, Clos de Vougeot, Chambertin, Richebourg, Tache und St.-George. Diese mit Ausnahme des Chambertin werden alle im Gebiete von Nuits und Vosne gebaut, zeichnen sich durch ihre herrliche Farbe, ausgesuchten Geschmack und Geruch aus, und verbinden die Eigenschaften der Feinheit mit Stärke und Fülle des Körpers.

Der weißen Burgunder gibt es nicht so viele und sie sind auch weniger bekannt, wie die Montrachet-Ainé und Chevalier-Montrachet. Werden diese Weine alt, so erhalten sie eine Bernsteinfarbe, verlieren aber zuweilen, auf Flaschen gezogen, ihre Klarheit und den reinen Geschmack, doch ist diese Verschlechterung nur vorübergehend.

Die Weine der Rhone, obgleich sie schon zu Plinius' Zeiten bekannt waren, hat man erst in den neuesten vollkommen zu würdigen gelernt. Die berühmten Weinberge von Erémitage, am linken Ufer der Rhone, liegen bei dem Städchen Tain, unfern Valence. Unter den trocknen weißen Weinen der Rhone ist der St.-Peray nicht zu vergessen, er ist einer der von Natur schäumenden Weine, zu Austern oder zum Fisch-Relevé genossen, unübertrefflich. Er wächst beinahe Valence gegenüber und drei Stunden unter Tournon, und ist entschieden das beste Gewächs Languedocs. Im Rhone-Departement stehen die

Côte-Rôtie-Weine oben an, an den Küſten des Mittelländiſchen Meeres die Muscatelweine: Frontignac, Lunel. Dieſer iſt grellgelb, ſehr fein und fällt nicht ſo ſehr auf die Zunge wie jener.

Viele ſchweren Weine ſetzen gern einen Bodenſatz an, namentlich der Burgunder. Man gießt deshalb vierundzwanzig Stunden vor dem Gebrauche den Wein vorſichtig in eine andere Flaſche. Ich laſſe ihn in einem Körbchen geben, in dem die Flaſche horizontal liegt. Der nach dem Umgießen der Flaſche etwa noch zurück gebliebene Bodenſatz kommt dann beim Einſchenken weniger in Bewegung und bleibt leichter unten. Es nimmt der Burgunder auch mit der Zeit eine gewiſſe Bitterkeit an, welche ihn beinahe ungenießbar macht. Iſt der Wein aber ein natürlicher, kein Product der Kellerinduſtrie, ſo verſchwindet dieſer Beigeſchmack nach einigen Jahren wieder, was man aber auch durch Beimiſchung friſcher Hefen erreichen kann.

Die Bordeaux-Weine zerfallen in die von Medoc, Graves, Palus und Vignes blanches, welche Oerter die Weine erſter Güte liefern. Dreizehn Stunden nördlich von Bordeaux beginnt das Gebiet der Medoc-Weine, welches ſich am linken Ufer der Gironde und Garonne bis zwei und ein halb Stunden unterhalb Bordeaux erſtreckt, wo die berühmteſten Weine des Landes: Laffitte, Latour, Léoville und Chateau-Margaux wachſen. Der Weinberg Latour, der unter den beſten Medoc-Arten die ſtärkſte Sorte liefert, befindet ſich gleich über Pauillac auf einer ſanften Anhöhe. Der Laffitte, der die leichteſte unter dieſen feinſten Sorten liefert, gibt in

guten Jahren ſechshundert Oxhoft. Ein engliſches Handelshaus hat ihn für beinahe ein und ein halb Millionen Francs an ſich gekauft. Unter dem Graves-Weinen, worunter man ſonſt nur weiße Weine verſtand, iſt jetzt der Haut-Brion der beſte. Er hat Aehnlichkeit mit den Burgunder-Weinen, aber ihm geht die feine Blume der Medoc-Weine ab. Unter den Weinbergen zweiten Ranges ſind die von Bourg, Blaye, St.-Emilion die beſten. Gute Jahrgänge von Laffitte, Latour und Chateau-Margaux werden mit drei- bis viertauſend Francs die Tonne bezahlt, und wenn ſie ſechs Jahre im Gewölbe gelegen haben, koſten ſie noch einmal ſo viel, ſodaß man ſelbſt zu Bordeaux die Flaſche des beſten Weins nicht für weniger als ſechs Francs haben kann. Der Laffitte iſt der ausgezeichnetſte und feinſte dieſer Weine, er zeichnet ſich durch ſeine außerordentliche Weiche und den herrlichſten Geruch aus, der etwas von dem des Veilchens und der Himbeere hat. Der Latour hat mehr Körper und zugleich viel Aroma, aber nicht die Weiche des Laffitte. Margaux iſt leichter und beſitzt die ganze Feinheit des Laffitte, doch keinen ganz ſo köſtlichen Geſchmack. Der Haut-Brion hat mehr Geiſt und Körper als irgend eine dieſer Sorten, iſt aber in ſeiner Jugend herb und muß ſechs bis ſieben Jahre im Faß bleiben.

Von weißen Bordeaux-Weinen ziehe ich die Graves-Weine den andern vor. Die feinſten werden eine Stunde von Bordeaux am linken Garonne-Ufer gewonnen. In Sauterne iſt wol der Clos-Yquem der beſte. Zu Barſac beſitzt Madame de Saluces die edelſte Sorte.

Dieſe vortrefflichen Weine werden mit dem Alter bernſteinfarben und ſehr trocken.

Spaniſche Weine. — König Alfons pflegte zu ſagen: „Altes Holz zum Brennen, alte Bücher zum Studiren, alte Freunde zum täglichen Umgang und alten Wein zum Trinken! — Es iſt dies beſonders richtig bei ſpaniſchen Weinen, die, wenn ſie nicht in der Fabrikation verdorben ſind, was ſehr häufig der Fall iſt, durch die Jahre ſehr gewinnen. Für dieſe Weine gilt, was ein alter Dichter ſagt (Euripides in der Elektra):

— — Dieſen alten, lang geſparten Wein,
Der lieblich duftet, wenig zwar, doch es verſüßt
Hiervon ein Becher dir das ſchwächere Getränk.

Die ſpaniſchen Weine ſind überall ihrer Natur nach köſtlich, würzreich, haltbar und ſtark. Aber der Spanier kümmert ſich wenig um Erlangung guter Sorten; er hat mit der Schwierigkeit der Transportmittel zu kämpfen, iſt nachläſſig, ihm fehlt es oft an Anſtalten zur Bewahrung, ja in einem Lande, wo die Korkeiche ſo häufig iſt, fehlt es oft an brauchbaren Korkſtöpſeln. Baut der Spanier ſeinen Wein nicht ſelbſt, ſo bezieht er ihn aus der nächſten Schenke, wo er oft in ausgepichten ledernen Schläuchen aufbewahrt wird, davon er einen widerlichen Geſchmack (Olor di bota) annimmt.

In Andaluſien werden die beſten Weine, insbeſondere der Xeres de la Frontera, in der Nähe von Cadix gebaut. Viele der vorzüglichſten Weinberge gehören Engländern und Franzoſen, deshalb haben ſich neuerdings dieſe Weine ſehr gehoben. Nach Pazarete wird, eine

Meile von Xeres, auf einem, früher Mönchen gehörigen Weinberge ein geſchätzter Malvaſier gewonnen, den man aus Pedro-Ximenes-Trauben und andern fetten Varietäten bereitet. Der Tinto di Rota iſt der beſte Rothwein Andaluſiens. Die Fruchtbarkeit ſpaniſcher Weinberge iſt fabelhaft: manchmal trägt ein einziger Stock zweitauſend Trauben.

Der Xeres-Wein iſt unter dem Namen Sherry der gewöhnlichſte Tiſchwein in England, wo er ſchon unter Heinrich VII. bekannt wurde, deſſen Sohn Heinrich VIII. die ſpaniſche Prinzeſſin Katharina heirathete. Die beſten Xeres-Weine werden aus den am langſamſten reifenden Trauben gewonnen. Die Zahl dieſer Weinberge iſt ſehr groß, aber in unendlich kleinen Beſitzungen vertheilt. Die Weinberge werden, wenn ſie der Reife nahe ſind, ſtreng bewacht; denn dem ſpaniſchen Sprüchworte zufolge ſind Mädchen und Weinberge ſchwer zu bewachen (niñas y viñas son mal de guardar). Die Stadt Xeres nimmt ſich in der Ferne auf ihren mit Wein bekleideten Hügeln ſehr ſonderbar aus, und zwar durch die gewaltigen Bodegas (Wein-Magazine). Dieſe Tempel des Bacchus haben die Größe von Kathedralen, und auch ihre innern Abtheilungen führen, wie die ſpaniſchen Kapellen, den Namen von Heiligen. Dieſe Magazine befinden ſich alle über der Erde, indem die Xeres-Weine im Widerſpruch mit faſt allen andern Weinen, beſſer an der Luft als in den Kellern reifen. Der reife Sherry wird mit nur wenig Branntwein verſetzt; junge Weine werden mit einer Art Traubenſyrup vermiſcht, der ſie ſehr verbeſſert. Im zweiten Jahre

probirt man ſie; die nicht probehaltig befundenen gehen aber gar nicht nach England, ſondern nach Hamburg und Quebec; dafür wird aber der gute Sherry, wenn er zehn bis zwölf Jahre alt geworden, in England mit 100—130 Guineen (7—900 Thaler) verkauft. Im Jahre 1842 wurden über 25000 Faß Sherry ausgeführt. Die Spanier lieben den ſtarken Geſchmack dieſes Weins nicht, noch weniger aber gefällt ihnen der Preis. In Sevilla, nahe bei Xeres, wird in den beſten Häuſern nur ein Glas Sherry bei Tiſche gereicht.

Xeres und Madeira ſind unter den heutigen Weinen diejenigen, die mit dem Falerner die meiſte Aehnlichkeit haben: beide ſind ſtrohfarben und nehmen nur durch das Keltern eine tiefere Farbe an; bei beiden kennt man die trockene, die ſüße und die leichte als verſchiedene Sorten. Beide ſind ſtark und haltbar und müſſen ſo lange Zeit wie der Falerner aufbewahrt werden, um den gehörigen Grad der Milde zu erlangen. Größere Trockenheit und der mehr hervorſtechende Geſchmack des Xeres bedingen, dieſen für diejenige der beiden Sorten zu halten, welche dem Falerner am nächſten kommt, und merkwürdigerweiſe bemerkt man auch bei dem Xeres-Sekt denſelben Einfluß der Südwinde auf das Product der Gährung, welche Galen in Bezug auf den Falerner anführt. Vieler Madeira in Deutſchland iſt Branntwein: bringt man ihn ans Feuer ſo brennt er. Auf der Inſel Madeira benimmt man grade umgekehrt dem Wein ſeine Schärfe und verbeſſert ſeinen Geſchmack dadurch, daß man ihn in ein Treibhaus oder in die Nachbarſchaft eines Küchenherdes oder Backofens bringt, ſofern man ihn nicht die Linie paſſiren laſſen kann.

Die Alten zogen die Weine nur ab, wenn Nordwind wehte, da ſie bemerkt hatten, daß während anderer Winde dieſelben leicht trübe würden. Wir ziehen ſie wenigſtens immer gerne bei möglichſt heiterm Himmel ab, um ſie klar zu erhalten. Ein alter Kenner empfiehlt den Käufern, die Weine während eines Nordwindes zu koſten, indem man dann die Eigenſchaften derſelben am ſicherſten beurtheilen könne. Der ſogenannte weinige Geſchmack, den alle Weine beſitzen, rührt von dem in ihnen enthaltenen Alkohol und ändert ſich bei den verſchiedenen Varietäten nach dem Verhältniß, in welchem jener Beſtandtheil mit den wäſſerigen, ſauren, ſalzigen, ſchleimigen, extractiven und aromatiſchen Stoffen gemiſcht iſt. Bei einem guten Weine darf keine dieſer Subſtanzen ſtark vorſchmecken, ſondern ſie müſſen ſich insgeſammt zu einem Ganzen verſchmelzen, welches einen deutlichen, eigenthümlichen Geſchmack beſitzt, der nicht zu ſchwer auf den Gaumen fällt und keinen unangenehmen Nachgeſchmack hinterläßt.

Von den ungariſchen Weine ſteht der Tokaier oben an; er iſt Das unter den Weinen, was die Ananas unter den Früchten iſt.

Im Allgemeinen läßt die Behandlung des Weinſtocks hier, wie in Spanien und Italien viel zu wünſchen übrig.

Dalmatien erzeugt viel ſtarke Weine, einige Arten z. B. der Vino Tartaro, der weiß und ſtark iſt, gleicht dem Madeira, ein anderer Maraſchino genannt, ſchmeckt wie Malaga. Aber man läßt die Trauben zu lange am Stock, ſo werden ſie widerlich ſüß, und geht wenig ſorg-

fältig mit der Leſe um. Der Vino di rosa oder Roſinenwein hat indeß einen köſtlichen Geſchmack.

In Italien fand ich den unter dem Namen Aleatico bekannten Muscateller vortrefflich, ſowie den ſchon von Friedrich dem Großen hochgeſchätzten florentiner Verdea; der König ließ ſich von jedem aus Italien kommenden Kurier dieſen Wein mitbringen. Jetzt wird er leider ſelten unverfälſcht verkauft. Es geht dieſen Weinen wie den Madeira-Weinen, die oft mehr Branntwein als Wein enthalten. Noch fand ich auf der Inſel Elba einen ausgezeichneten Landwein, der alle guten Eigenſchaften eines Madeira hatte.

Zu Plinius' Zeiten war die Gegend von Adria berühmt wegen ihres guten Weins; heute ſind dort nur ſehr mittelmäßige Weine, eine Sorte des weißen Weins ausgenommen, welche dem Muscatwein nahe verwandt iſt. Dagegen gibt es bei Verona, grade in der Gegend wo Lucullus ein Landhaus hatte, noch einen vortrefflichen Wein, der Vino di val Pulesella genannt wird. Der gegenwärtig auf dem Boden von Falernum erzeugte Wein hat durch die Habſucht der Landwirthe gelitten; dieſe wollen nur immer recht viel Wein bauen.

Einer der größten Vorwürfe, den man dem Lord Hamilton bei ſeinen Ausgrabungen in Neapel machte, war der, daß er neuen Wein in altrömiſchen Krügen für ausgegrabenen ausgab. Aber der edle Lord ſah ein, daß er, er möge in der Erde finden, was er wolle, nicht auf ſeine Unkoſten kommen würde, wenn er nichts zu eſſen und nichts zu trinken anſchaffte. Lacrymae Christi wächſt am

Fuße des Veſuv, in der Nähe von Reſina, in der Mitte von Lavaſtrömen und reißenden Gebirgswäſſern auf einem Boden, dem die Wuth der Elemente oft alle Cultur entzieht. Hier gedeiht dieſer einzig vortreffliche Wein.

Sicilische Weine. — Die römiſchen Kaiſer, dieſe Herren der Welt, gaben an den größten Feſttagen nur vier Weinſorten, die als die beſten bekannt waren: Falerner, aus der Gegend von Neapel, Wein aus Chios, aus Lesbos und den Wein, den man Mamertinum nannte und der aus der Gegend von Meſſina in Sicilien kam.

Homer ſpricht von einem Wein, wahrſcheinlich von dem heute noch berühmten ſyracuſer Muscateller. Denn im Homer heißt es, daß an dieſen Weinſtöcken reife Trauben und grünende Blätter zugleich geweſen ſeien, worüber ſich neuere Ausleger abquälen. Sie dürfen nur die Sache wörtlich nehmen und nach Syracus kommen, ſo können ſie ſich bei der erſten Ernte dieſes Weins zu Anfang des Juli leicht davon überzeugen. Aber nur die Muscattraube hat des Orangenbaumes Eigenſchaft, daß ſie reife Früchte und Blüten zu gleicher Zeit trägt.

In Italien zieht man ſeit den älteſten Zeiten bis zur Stunde die Weinreben an hohen Ulmen auf. Als Klineas, der Geſandte des Pyrrhus das ſah, ſagte er, es ſei kein Wunder, daß der Wein ſo ſcharf ſchmecke, da deſſen Mutter an einem ſo hohen Galgen hänge.

Die griechiſchen Weine, ſo berühmt im hohen Alterthume, ſind bei uns kaum bekannt. Schon Homer lobt den pramiſchen Wein von Kreta. Dioskorides nennt ihn Vinum pramnium aut protopon. Der Wein von

Monembaſia, wahrſcheinlich das jetzige Maleviſi, war der berühmteſte. Es wird behauptet, daß die dazu gehörige Muscatellerſorte urſprünglich aus Chios gekommen ſei. Dieſer Wein ward zur Zeit der venetianiſchen Herrſchaft nur für den Dogen und den Senat gezogen.

Die Weinſtöcke aus Chios geben noch ebenſo ausgezeichneten Wein, wie der im Alterthum berühmte, der den Namen Nektar führte, der ihm geblieben iſt. Das war der Wein, den Cäſar mit ſeinen Freunden bei ſeinen Triumphen und den Gaſtmählern trank, die er den Göttern gab.

Deutſche Weine. — In Deutſchland haben die Rothweine ſelten einen ſo feinen Geſchmack als die weißen, mit dieſen können die franzöſiſchen Weine nicht wetteifern. Dagegen können wenige deutſche Weine ſich den beſten rothen Gewächſen von Burgund, der Gascogne und der Rhone an die Seite ſtellen. Die feinen Weine unterſcheiden ſich von den gewöhnlichen durch beſſern Geſchmack, Geruch und Körper und werden ſämmtlich durch lange Aufbewahrung beſſer. Doch behalten auch viele gewöhnliche Weine, bei ſorgfältiger Behandlung, ihre Eigenſchaften eine beträchtliche Reihe von Jahren. Da die vorzüglichſten Gewächſe nur in wenigen, oft ſehr kleinen Weinbergen gebaut werden, ſo iſt die Nachfrage nach ihnen immer größer als der Vorrath. Wer die Mittel beſitzt, ſich dieſen Genuß zu verſchaffen, legt immer nur vorzüglichſte Weine an, und ſo werden die Weinfabrikanten und Weinhändler leicht veranlaßt, Weine zweiter Güte oder gewöhnliche Weine unter dem Namen der feinſten, die ſie nicht in

genügender Menge aufzutreiben vermögen, zu verſenden. Auf dieſe Weiſe hat man in Ländern, wo man ſich im Allgemeinen nicht auf den Wein verſteht, rückſichtlich der Charaktere der berühmteſten Sorten oft die irrigſten Begriffe. Die gemeinen Weine, oder Landweine, bilden die unterſte Claſſe und werden faſt blos an den Orten conſumirt, an denen man ſie baut.

Bekanntlich befindet ſich der beſte Rheinwein im Rheingau, auch bis Mainz hin. Man geht in Deutſchland bei der Weinleſe mit großer Sorgfalt zu Werke, dieſelbe wird ſo ſpät, als es die Witterung irgend erlaubt, gehalten. Bei den weißen Weinen, zu denen die meiſten gehören, werden die Beeren von den Stielen befreit, worauf man ſie in Fäſſern gähren läßt, damit die Blume nicht verfliegt. Man läßt den Wein Jahrelang in Fäſſern liegen, wodurch er außerordentlich gewinnt. Dieſen Weinen ſchreibt man viel Säure zu, und zwar den geringſten Sorten mit Recht. Allein die Säure iſt kein conſtantes Merkmal der Rheinweine, und gute ſchmecken durchaus nicht ſauer. Ihr Hauptcharakter beſteht in einer unübertroffenen Blume und im Bouquet, nach welchen Eigenſchaften ſie die erſten Weine der Welt ſind. Der Rheinwein verliert durch langen Seetransport und kommt nicht nur in Indien, ſondern ſchon in Amerika als ein ganz verändertes Getränk an, da er auf dieſen Reiſen nicht nur ſeine Farbe, ſondern auch ſein ganzes Aroma einbüßt.

Unter den Rheinweinen ſteht der Johannisberger oben an. Dieſe Weinpflanzung wurde zu Ende des elften Jahrhunderts von den Mönchen der Abtei Johannisberg

angelegt. Die ausgezeichnetste Sorte heißt Schloß-Johannisberger, und diese verdankt ihre Berühmtheit ihrem herrlichen Geschmack und Geruch, sowie ihrem gänzlichen Befreitsein von Säure. Früher gehörten die besten Lagen am Berge dem Bischof von Fulda, und es war als eine besondere Begünstigung zu betrachten, wenn man ein paar Flaschen erhielt. Bei der Säcularisation fiel diese Domaine an den Prinzen von Oranien und gehört jetzt dem Fürsten Metternich. Nach dem Johannisberger möchte der Steinberger folgen. Dieser gehörte sonst dem Kloster Eberbach und jetzt dem Herzoge von Nassau. Er ist unter allen Rheinweinen der stärkste und hat einen sehr lieblichen feinen Geschmack. Manche ziehen den Rüdesheimer, welcher an den Bingen gegenüberliegenden Bergen wächst, dem Steinberger vor. Er hat viel Wohlgeschmack und ist ohne Säure; dies kommt von seiner günstigen Lage, bei der die Trauben vollkommen reifen. Der Rüdesheimer-Hinterhäuser und Rüdesheimer-Bergwein stehen dem besten Johannisberger in der Qualität nahe. Der Hochheimer ist eigentlich ein Mainwein. Die beiden besten der dortigen Weinberge gehörten früher dem mainzer Domcapitel. Der Liebfrauenmilch, der bei Worms wächst, der Scharlachberger, in der Nachbarschaft von Bingen, sind ausgezeichnete Rheinweine, die Körper, Wohlgeschmack und Blume besitzen. Der Laubenheimer und Nierensteiner sind etwas leichter, aber in Geschmack und Blume äußerst fein. Die meisten übrigen Gewächse des obern und untern Rheins gehören in den Rang der ordinären Weine erster Güte, gleich den

Moſelweinen, deren beſte Jahrgänge nur eine höhere Stelle einnehmen. An einigen begünſtigten Orten, z. B. Pisport, wird in den meiſten Jahren ein vortrefflicher Wein gewonnen.

Der Stein- und Leiſtenwein bei Würzburg wird wegen des angenehmen Geſchmacks und dem Befreitſein von Säure ſehr geſchätzt. Wenn wir uns aber noch mehr nach Süden wenden, ſo finden wir geringere Weine, indem in den öſterreichiſchen Staaten dieſelben faſt alle von untergeordneter Güte, ſcharf und oft ganz ſauer ſind.

Noch habe ich das treffendſte Wort über Rheinwein nicht ausgeſprochen, ich behaupte nämlich, daß er an das Nibelungenlied erinnert, wie der Malvaſierwein an die Sakontala.

Von den außereuropäiſchen Weinen ſteht der Capmadeira oben an. Solange die Holländer im Beſitz des Caps waren, fand ſich dieſer Wein in allen guten Kellern. Die Engländer trinken ihn jetzt allein. Dieſer Wein ſteht dem beſten der Inſel Madeira nicht nach. Der Conſtantia-Wein iſt der vorzüglichſte unter den Capweinen, den ſchon Klopſtock in einer Ode beſungen hat. Man glaubte früher, daß die Capweine von Rheinweinreben ihren Urſprung hätten; dies iſt ein Irthum: die erſten Reben waren burgundiſch. Ein ganz ähnliches Getränk kannten ſchon die alten Griechen; ſie nannten es Trimma, wie aus dem Athenäus zu erſehen iſt.

Die Weine aus Syrien waren von Griechen und Römern ſehr geſucht. Heutzutage fabricirt man in Syrien rothe, weiße und gelbe Weine. Der weiße iſt ſelten und

ſo bitter, daß er unangenehm iſt. Die beiden andern Sorten ſind zu ſüß, weil man ſie einkocht; nur in wenigen Gegenden unterbleibt dies, und dann gleichen dieſe beiden Sorten den Bordeaux-Weinen. Der gelbe Wein iſt der beſte und den franzöſiſchen Weinhändlern unter den Namen Vin d'or wohl bekannt. Der berühmteſte wächſt auf den Höhen von Zoug bei Antoura: das iſt der im hohen Alterthume ſchon berühmte Wein des Libanon. Durch den Seetransport gähren aber die gekochten Weine noch einmal und ſprengen oft die Tonnen.

Die perſiſchen Weine ſind ſehr ſtark. Die Perſer lieben die Arten von Wein am meiſten, die am geſchwindeſten berauſchen, und die Könige von Loango eſſen in einem andern Hauſe als ſie trinken; Beides ſo geheim als möglich, weil ſie zu ſterben glauben, wenn ſie Jemand eſſen oder trinken ſieht. Wenn im alten Perſien, bei einem Gaſtmahle des Königs, der Wein anfing die Gemüther zu erhitzen wurden die Frauen in ihre Wohnungen geſchickt und Sklavinnen herbeigeholt, weil man nicht ſchuldig war, ihnen mit Achtung zu begegnen.

Es iſt ſchließlich nicht zu vergeſſen, daß Noah, der zuerſt das Gewächs pflanzte, das des Menſchen Herz erfreut, erſt nach der Sündflut den Weinſtock anpflanzte, daß alſo alle Sünder, die die Sündflut über das Menſchengeſchlecht gebracht haben, Waſſertrinker waren. Deshalb gebe ich dem Euripides vollkommen Recht, wenn er in der Alceſtis ſagt:

Sei fröhlich! trink! und halte dieſen Tag für dein,
Denn alles Andre ruht im Schooße des Geſchicks.

Kaffee.

O Kaffee, du vertreibst das Heer der Sorgen und bist der Gegenstand der Wünsche Derjenigen, der sich den Wissenschaften hingibt. Du bist das Getränk der Freunde Gottes und gewährst Kraft seinen Dienern, die nach Weisheit streben. Nur der Verständige, der den Schaum des Kaffees schlürft, kennt die Wahrheit. Kaffee ist das Getränk der Kinder Gottes und die Quelle der Gesundheit. Trinke davon mit Vertrauen und horche nicht auf die Rede der Thoren, die ihn ohne Grund verdammen.

Aus einer altarabischen Dichtung.

Der Kaffee besteht aus kohlen- und stickstoffartigen bittern Substanzen, aus vielem Gerbestoff, aus einem talgartigen Fett, Gummi, Zucker, löslichem Eiweis und verschiedenen Salzen. Durch das Brennen entwickelt sich in ihm ein brenzliches Oel.

Vermöge der ersten Bestandtheile und durch das empyreumatische Oel übt er auf das Verdauungs- und Gefäßsystem, sowie auf das gangliöse Nervensystem, mittelbar aber wol erst durch das Hirn, einen specifischen Einfluß aus. Die übrigen Stoffe ertheilen ihm eine schwach nährende Eigenschaft. Durch seine die Gefäßthätigkeit steigernde und die venöse Blutbildung begünstigende, mit der Beschaffenheit der Gewürze sehr übereinstimmende Wirkung wird der Kaffee besonders jungen, blutreichen, an Hypochondrie leidenden Personen schädlich. Durch den Zusatz von Zucker und Milch wird jene schädliche Wirkung vermindert, durch

Rum aber vermehrt. Der weniger ſtark geröſtete wirkt weniger erhitzend als der ſtark gebrannte und blos infundirte.

Steht der Kaffee in ſehr hohen Preiſen, ſo wird er vielfältig gemiſcht. Die Kaffeeſurrogate haben eine nach ihrer Eigenthümlichkeit verſchiedene Wirkung. Beſonders ſchädlich ſind aber die Cichorien, welche dem Magen und den Augen nachtheilig werden. Soll der Kaffee grün werden, ſo wird er oft mit Eiſenvitriol vermiſcht, wenn gelb, mit Gelberde oder Curcumapulver. Fährt man mit der Hand in den erſten, ſo färbt ſich dieſe ſchwarz. Alles Färbungsmaterial iſt durch Schlemmen vom Kaffee zu entfernen.

Schon das arabiſche Wort Kahweh, d. i. Stärke, beweiſt die Thorheit, ſich eines ſchwachen Kaffees zu bedienen, zu dem man bei uns die Bohnen zuweilen ſpärlich zählt. In Arabien bereitet man nicht blos von den Kaffeebohnen, ſondern auch von dem getrockneten Fleiſche und aus den harten Hülſen einen Kaffee, den man jenem weit vorzieht und deshalb Sultanenkaffee nennt. Man bricht die Hülſen, gibt ihnen am Feuer eine leichte Farbe und wirft ſie ſo ins kochende Waſſer. Solcher Kaffee hat das Anſehen von Bier, auf deſſen Oberfläche ſich ein leichter Schaum zeigt. Die theils geröſteten, theils ungeröſteten Bohnen geben für den gemeinen Mann ein Getränk, das ohne Milch und Zucker genoſſen wird. Wenn das Getränk aus großen Bohnen, die nicht die beſten ſind, citronengelb ausſieht, ſo iſt das ein Beweis von guten Bohnen.

Erſt im Jahre 1554 ward in Konſtantinopel das erſte Kaffeehaus errichtet. Der Wirth gewann in drei Jahren 5000 Dukaten, eine für damalige Zeiten bedeutende

Summe. Es waren beinahe dreihundert Jahre verfloſſen, ſeitdem der arabiſche Scheik Schaedeli die Tugend der Kaffeebohne durch die Aufgewecktheit einiger Kameele, die von dem Kaffeeſtrauche gefreſſen hatten, entdeckte; ſchon nach dieſer Thatſache hat Leſſing Unrecht, den Kaffee melancholiſch zu nennen*), und eben weil er erweckend auf den Geiſt einwirkt, iſt er ein Lieblingsgetränk der Mathematiker, Aſtronomen, Philoſophen, Hiſtoriker, Naturforſcher und Diplomaten, wie er auch ſchon deshalb von allen Gaſtroſophen hoch geachtet ſein ſollte, weil er die langweilige Verdauung verkürzt.

Von Aden kam der Gebrauch des Kaffees nach Mekka und von da nach Aegypten und Syrien. Aber trotz der Eroberung Aegypten's, trotz der Pilgerkaravanen nach Mekka war der Genuß des Kaffees bis zum oben genannten Zeitraum auf Arabien, Aegypten und Syrien eingeſchränkt; man kannte denſelben zu Konſtantinopel nur vom Hörenſagen aus dem Munde der Pilger. Von nun an begann der Gebrauch deſſelben auch zu Konſtantinopel, und es entſtanden die Kaffeehäuſer, in welchen die Liebhaber deſſelben: Schöngeiſter, Redner, Soldaten, Politiker, beſonders aber die Derwiſche und beſchaulichen Müßiggänger ſich verſammelten und ſich dem Genuſſe des neuen Getränks der arabiſchen Bohne hingaben, welches mit einem der vielen Synonymen des Weins — der, inſofern er

*) In der „Minna von Barnhelm" heißt es: „Hier kommt eine Nahrung, bei der man eher Grillen machen kann, der liebe melancholiſche Kaffee."

die Eßluſt benimmt, auf Arabiſch Kahweh heißt — belegt, von dem arabiſchen Dichter als ein Neger geſchildert wurde, der den Schlaf raubt.

Der Kaffee, deſſen Anbau ſich faſt überall zwiſchen den Wendekreiſen verbreitet hat, wurde in Europa, außerhalb der Türkei, zuerſt im Jahre 1660 durch die Venetianer bekannt. Einige aus der Levante nach Marſeille heimkehrende Kaufleute führten bald darauf Kaffee mit ſich und zeigten ihn und die zu ſeiner Bereitung gehörigen Geräthſchaften als Seltenheit. Etwas ſpäter fing man in Marſeille an, ihn in den Kaufmannshäuſern zu genießen; 1671 ward daſelbſt ein Laden eröffnet. Zwei Jahre früher war Soliman-Aga als Geſandter des Großſultans an den Hof Ludwig's XIV. gekommen und lehrte den Pariſern zuerſt das Kaffeetrinken. Einige Jahre ſpäter errichtete ein gewiſſer Pascal, ein Amerikaner, auf der Meſſe zu St.-Germain eine Bude, worin er Kaffee ſchenkte; ſpäter baute er das erſte Kaffeehaus in Paris und wurde dadurch ſehr reich. Das erſte Kaffeehaus in London ward unter Cromwell von einem nach der Türkei handelnden Kaufmann errichtet; daſſelbe, und andere ſchnell nach ſeinem Vorbilde entſtandene, erregte unter der Reſtauration der Stuarts die Beſorgniſſe der Regierung; man wagte es aber nicht, dieſe Mode gewordenen Lieblingsörter zu ſchließen. Im Jahre 1818 befanden ſich in London nicht weniger als etwa neuntauſend Kaffeehäuſer. Die Erlaubniß zur Errichtung des erſten Kaffeehauſes in Wien erhielt gleich nach der Belagerung durch die Türken ein gewiſſer Koltſchitzky, als Belohnung für die Dienſte, die

er während der Belagerung geleiſtet hatte. Der Magiſtrat räumte ihm dazu ein beſonderes Haus ein, das ſeinem Beſitzer reichlichen Gewinn brachte. Koltſchitzky wird noch bis dieſen Tag als der Ahnherr aller Kaffeewirthe Wiens dankbar verehrt.

Die erſten Kaffeepflanzen brachten die Holländer aus Batavia nach Europa. Ihre erſte Cultur im Jardin des plantes ſcheint ſich vom Jahre 1713 zu datiren; von hier kamen ſie vier Jahre ſpäter nach den Antillen. Es iſt bekannt, wie alle dieſe Pflanzungen, die ſich ſpäter auf Martinique, Cayenne, Bourbon ausdehnten, von einer einzigen Pflanze herrühren, die durch die Sorgfalt des Capitain Declieux erhalten wurde, der auf der Ueberfahrt nach Amerika ſogar ſeine Waſſerration mit ihr theilte.

Der Kaffeeverbrauch in Europa belief ſich im Jahre 1849 beinahe auf vier Millionen Centner, von denen auf Deutſchland, mit Ausſchluß von Oeſterreich, das meiſte, faſt 1½ Millionen Centner kommt. Vor hundert Jahren verbrauchte Europa blos 660,000 Centner. Der Verbrauch iſt aber fortwährend im Steigen und hat namentlich in den letzten zehn Jahren ſehr bedeutend zugenommen.

Thee und Kaffee, ſagt Mirabeau, haben dem Laſter der Trunkenheit kräftigere Schranken geſetzt als die Lehren der Moraliſten, die Wiſſenſchaften und die Aufklärung. Ich finde in dieſer Behauptung keine Uebertreibung. Das aus den Ritterzeiten noch übliche, ſehr ſtarke Trinken hat den für den traulichen heimatlichen Herd mehr geeigneten Kaffee- und Theetrinken Platz gemacht. Die lächerliche Meinung, als ſei er ein langſames Gift, hat Voltaire

hinlänglich durch ein bekanntes Witzwort widerlegt. Bei Nervenübeln ſollte man ſich allerdings Kaffee verſagen, obgleich er ſich grade da durch den Geruch am angenehmſten aufdringt. So muß man Kindern in den Scropheln (nach Hufeland) Das verweigern, was ſie verlangen; dann wollen ſie z. B. nichts lieber als Brot eſſen, und das iſt ihnen grade todtſchädlich.

Der beſte Kaffee iſt bekanntlich der aus Mokka; dann folgt der aus der Levante, von Java, Bourbon und Martinique.

Holland iſt der Hauptmarkt des javaneſer Kaffees, hier unterſcheidet man blaſſen, gelben und braunen. Verſchiedenheiten, welche vom Alter der Waare, nicht von der Art des Anbaues abhängen. Der blaſſe Kaffee iſt der jüngſte und wohlfeilſte, der braune der älteſte und geſchätzteſte. Kaffee, der in Java in Waarenhäuſern liegt, verliert im erſten Jahre acht Procent vom Gewicht, im zweiten fünf, im dritten zwei, dann hält er ſich und nimmt die braune Farbe an. Dieſer Verluſt von funfzehn Procent, mit dem der Zinſen des Anlagecapitals, macht es wahrſcheinlich, daß der braune Kaffee aus dem Handel verſchwinden wird.

Auf den holländiſchen Märkten ſteht der blaſſe oder neue Javakaffee ebenſo hoch als der von St.-Domingo und Cuba, und 15 Procent ſchlechter als der gewöhnliche weſtindiſche; der gelbe ſteht 4½ Procent beſſer als Bourbon und ſelbſt Mokkakaffee, der braune ſogar 25 Procent beſſer als der letztere und rivaliſirt auch in der Güte mit demſelben, beſonders wenn man erwägt, daß man Mokka im Handel nie rein und unverfälſcht erhält.

Auf dem englischen Markte ist Javakaffee durchschnittlich 20 Procent besser als der von Jamaica, und brauner etwa wie Mokka. Aber in Indien ist dieser außerordentlich geschätzt und steht nicht weniger als 82 Procent höher als Java; doch gilt dieses Verhältniß nur in Bezug auf den schlechten Javakaffee, den sogenannten Triage, die bessern Javasorten wurden bisher nicht nach Ostindien gebracht.

Der gute Kaffee fällt im Wasser zu Boden; auch muß er, wenn heißes Wasser darauf gegossen wird, eine Citronenfarbe annehmen; wird er aber grün oder braun, so hat er Schaden gelitten. Der gute Kaffee muß ferner klein, rund, gewölbt sein, ins Gelbliche, sanft Grüne, am besten ins zarte Blaue fallen und einen süßen angenehmen Geruch haben. Daß der westindische Kaffee nie so gut wie der arabische ist, rührt daher, daß man ihn wegen der Witterung nicht so lange an den Bäumen hängen lassen kann, bis er völlig reif ist. Auch nimmt er auf der langen Fahrt an der schlechten Luft in dem untern Schiffraume einen unangenehmen Geschmack an. Man kann dem in warmen Ländern dadurch abhelfen, daß man diesen Kaffee zwei bis drei Monate an die Sonne setzt; in nördlichen Gegenden hingegen sollte man ihn in ein siedendes Wasser thun und so lange darin stehen lassen, bis er kalt wird; dann noch einmal frisches Wasser darüber gießen und ihn am warmen Ofen trocken werden lassen. Die Türken rösten ihn in einem heißen Backofen. Je langsamer man ihn brennt, desto besser wird er; sobald er anfängt zu knistern, muß er sofort vom Feuer genommen werden. Der Kaffee wird

in der Türkei in einem eiſernen Mörſer mit ſchwerer Keule zermalmt und zwar wenn er noch warm vom Röſten iſt; dann trocken in den Topf gethan und über einem gelinden Feuer ſo lange erhitzt, bis er einen lieblichen Geruch von ſich gibt; dann wird Waſſer von zuletzt gekochtem Kaffee kochend darüber gegoſſen und er ſo lange über dem Feuer gehalten, bis ſich auf ſeiner Oberfläche ein weißer Schaum bildet; kochen aber darf er nicht, ſondern blos leicht aufwallen. Sodann wird er hin und her aus einem Topfe in den andern gegoſſen, da er denn ſehr bald klar wird.

Der Kaffee gleicht darin der Poeſie, daß in beiden das Mittelmäßige gar keinen Werth hat. Keinen Kaffee oder den vortrefflichſten! In Frankreich habe ich nie guten Kaffee getrunken; immer wird er dort zu ſtark, viel zu ſtark gebrannt. Selbſt die erſten Gourmands wollen aus misverſtandenem Patriotismus den Mokkakaffee mit Colonialkaffee gemiſcht trinken. In mehrern Provinzen Frankreichs — ſagt der Verfaſſer der „Briefe eines Verſtorbenen" mit claſſiſchem Takt — wird der Kaffee aus Schüſſeln mit Eßlöffeln gegeſſen; in Deutſchland nippt man ihn aus kleinen Taſſen, in England aus großen, und in Italien trinkt man ihn aus Biergläſern. Auf jede Art ſchmeckt er in der That anders; denn das Wie iſt faſt ebenſo wichtig als das Was. Aus dieſem Kaffeegrunde könnte man wahrſagen.

Auch die Aegyptier ſtoßen, gleich den Türken, den Kaffee in einem hölzernen oder ſteinernen Mörſer. Sie glauben, daß er dadurch einen beſſern Geſchmack erhalte.

Niebuhr ſelbſt iſt dieſer Meinung. Wir hatten in Arabien, ſagt er, eine Kaffeemühle bei uns; doch zuletzt bedienten wir uns derſelben nicht mehr; denn wir fanden einen großen Unterſchied zwiſchen geſtoßenen und geriebenen Körnern. Ich kann mir keinen andern Grund denken, als daß beim Stoßen die öligen Theile mehr ausgepreßt werden, welches den angenehmern Geſchmack veranlaſſen mag. Der Mokkakaffee zu Kairo iſt nicht reiner als jener, der in Europa verkauft wird; man miſcht die Bohnen mit gemeinen amerikaniſchen, welche eine ähnliche Form haben, aber beiweitem nicht ſo ſchmackhaft ſind.

Des Kaffees edelſte Eigenſchaft zeigt ſich im Röſten, weil dabei durch die Verflüchtigung ſeines Oels ſich das köſtlichſte Aroma entwickelt. Aber faſt überall wird aus dem Röſten ein Brennen, ja ein Verbrennen und aus der Bohne eine Kohle, die man mit leichter Mühe zwiſchen den Fingern zu Staub reiben kann; dabei kann freilich von einem feinen Aroma nicht mehr die Rede ſein.

Das Röſten muß beendigt werden, wenn der Kaffee braungelb geworden iſt und, um mich ganz beſtimmt auszudrücken, wenn er 12 Procent ſeines Gewichts verloren hat; wird er kaſtanienbraun geröſtet, ſo verliert er 18 Procent am Gewicht, und ſchlecht, bis zum ſchwarz Röſten, wodurch er 24 Procent verliert, wird er eigentlich ungenießbar, und doch — ſehr häufig genoſſen. Unvernünftige Menſchen, denen man vergebens alle möglichen Gründe gegen dies barbariſche Verfahren auseinanderſetzt, geben als letzte Ausflucht für ein ſolches an, der Kaffee erhalte dadurch eine ſchönere Farbe; ſchön nennen ſie aber ſchwarz,

was freilich auch durch Kohlenſtaub erreicht wird. Soll der Kaffee ausgezeichnet gut werden, ſo muß man ihn auf die von den Türken gebräuchliche Weiſe zubereiten. Aber bekanntlich iſt der Mokkakaffee nie rein (auch in Mokka wird er ſehr häufig verfälſcht, weil davon äußerſt wenig producirt wird), nie unvermiſcht. Man ſuche die kleinſten, blauen, unanſehnlichſten Bohnen, die nicht viel größer als Gerſtenkörner ſein dürfen, aus. Auch mit dieſen verfahre man wie mit amerikaniſchen Bohnen, und ſetze ſie während eines ganzen Sommers der freien Luft und der größten Sonnenhitze aus; denn auch dieſe Bohnen haben im Schiffsraume durch Feuchtigkeit, Verdumpfung, ja oft durch Beides zugleich gelitten, vielleicht Jahr und Tag in Tonnen und dumpfigen Gewölben gelegen. Ich kann aus Erfahrung verſichern, daß dieſe Vorſicht ſich lohnen wird. Zwei Portionen Kaffee aus demſelben Pfund genommen, die eine vier Monate eingepackt, die andere in dieſer Zeit an Sonne und Luft gebracht, gaben ein ſo verſchiedenes Getränk, daß mir die Gültigkeit jener Vorſchrift ein ganz ungläubiger Laie zugeben mußte. Die ſo behandelte Bohne wird erſt unmittelbar vor der Kaffeebereitung in einem offenen Gefäß an gelindem Feuer langſam geröſtet, nicht länger, als bis ihre Farbe blaßbraun gedunkelt, die Feuchtigkeit aber noch nicht verdampft iſt.

Die ſogenannten Kaffeetrommeln ſind ſchon deshalb ein für allemal zu verwerfen, weil ſie ſelten hinlänglich gereinigt werden und überhaupt ſehr ſchwer zu reinigen ſind; mit ein wenig Salz iſt das noch lange nicht gemacht. Der in der Kaffeetrommel in der Regel zu ſtark gebrannte Kaffee

läßt in derſelben eine ölige Subſtanz zurück, die bald ranzig wird und jedem ſo gebrannten Kaffee von dem durch die Hitze fließend gewordenen ekelhaften Fette mittheilt; daher denn auch auf der Oberfläche des ſo zubereiteten Kaffees immer fette Augen ſchwimmen.

Nach dem Röſten müſſen alle ſchwarzen Bohnen ſorgfältig ausgeſondert, die andern, noch heißen, tüchtig, am beſten in einem hölzernen Mörſer, geſtoßen, durch ein feines Haarſieb geſchüttet und nun an das zuletzt bereitete Kaffeewaſſer geſetzt werden. Dies Waſſer muß aber von einem eiſenhaltigen Geſundbrunnen genommen ſein. Die Richtigkeit der letzten Bemerkung wird Jedermann einleuchten, der im Sommer einen Geſundbrunnen beſucht hat; dort iſt immer der Kaffee vortrefflich. Das kommt nicht blos von der Morgenbewegung, ſondern daher, daß man dort regelmäßig aus dem Waſſer des Geſundbrunnens den Kaffee kocht. Wäre blos die lange Morgenpromenade Urſache, daß in ſolchen Bädern der Kaffee ſo trefflich ſchmeckt, ſo müßte er Nachmittags wie an andern Orten ſchmecken; er iſt aber auch dann viel ſchmackhafter, und dies iſt nicht der Fall, wenn dazu gewöhnliches Waſſer genommen wird. Die im Allgemeinen vortreffliche Regel, kein Mineralwaſſer beim Kochen zu verwenden, erleidet daher bei dem Kaffee eine Ausnahme. Wer einmal nach meiner Vorſchrift ſich den Kaffee bereitet hat, dem kann ich prophezeien, daß er ſich gewiß dieſen Genuß öfter machen wird. Ich lebe nicht in kranken Einbildungen über den Kaffee, wie Napoleon auf Helena. Er erzählt: Hudſon Lowe habe einmal, ihm gegenüber ſitzend, auf eine Taſſe geſehen, die auf einem

kleinen Tiſche ſtand, der Beide trennte. Seine Phyſiognomie habe auf ihn einen ſo entſetzlichen Eindruck gemacht, daß es ihm geſchienen, ſein Blick habe den Kaffee vergiftet, den er zum Fenſter hinausſchütten ließ; denn, ſetzt der Kaiſer hinzu, um Alles auf der Welt hätte ich dieſen Kaffee nicht trinken mögen.

Sind meine hiſtoriſchen Kenntniſſe über deutſche Kaffeetrinker ſo gründlich, wie ich mir ſchmeichle, ſo war — wenn ich in ſchüchterner Beſcheidenheit nicht einem gewiſſen Baron zu nahe trete — der Maler Philipp Hackert der erſte Kaffeekünſtler Deutſchlands. In einem der ſchönſten Paläſte Neapels, den der König ihm geſchenkt hatte, einen von ihm ſelbſt mit ausgelernter Kochkunſt bereiteten Kaffee zu trinken, erklärte der geniale Künſtler für die größte Wonne des Lebens.

Thee.

Trinkt schnell diesen köstlichen Liqueur, der die fünf Hauptursachen des menschlichen Leides hebt.

Chien-Long.

Der Thee enthält zehn Procent Gerbestoff, etwas Harz mit dem eigenthümlichen Duft des Thees, sechs Procent Gummi und ebenso viel Pflanzeneiweiß. Im schwarzen Thee findet sich die Quantität der Hauptbestandtheile gegen die des grünen Thees etwas vermindert. Seine besonders munter machende Kraft scheint in demselben (harmlosern) vegetabilischen Princip zu liegen, welches dem edlen Roß und der Gemse der Gebirge, wenn sie den auch an jenem Princip reichen Grasstengel und andere Kräuter genießen, ihre Wachsamkeit und das geringe Bedürfniß zum Schlafe gibt.

Der Thee vermehrt die Thätigkeit und Absonderung der Verdauungsorgane und ihrer Säfte, beschleunigt den Blutumlauf, vermehrt die Haut- und Lungenexcretion und wirkt erregend auf das Nervensystem, vorzüglich auf das sensorielle. Der grüne Thee besitzt diese Wirkungen im höhern Grade als der sogenannte braune oder schwarze.

Im concentrirten Aufguß bei nüchternen Magen, oder von vollblütigen, reizbaren, sensiblen Personen getrunken, erregt er Uebelkeit, Eingenommenheit des Kopfes, Schwin-

del, Herzklopfen, Zittern der Glieder und eine Aufreizung des Nervenſyſtems, die ſich durch Schlafloſigkeit, krampfhafte Zufälle, Angſtgefühl, Beklemmung des Athems, als große Schwäche, und ſelbſt zuweilen als Ohnmacht zu erkennen gibt. Ein Zuſatz von Rum vermehrt noch dieſe Wirkungen. Dem kindlichen und jugendlichen Alter, ſowie dem weiblichen Geſchlecht iſt er beſonders nachtheilig. Er erzeugt Abmagerung, Bleichſucht, reizbare Empfindlichkeit des Nervenſyſtems und bei Frauen insbeſondere Magenkrämpfe.

Zu ſchwach bereiteter, mit Zucker und vieler Milch und mehr lauwarm genoſſener Thee äußert ſeine nachtheiligen Folgen vorzüglich auf das Verdauungs- und Nervenſyſtem. Dagegen wird durch einen Zuſatz von Rum und durch eine größere Hitze des Getränks ſein Einfluß nachtheiliger für das Gefäßſyſtem.

Es gibt in der Pflanzenwelt nichts, deſſen Einfluß auf das geſellſchaftliche Leben mächtiger wäre als der Thee. In Aſien iſt er Despot; Europa aber und Amerika ſind ihm freiwillig zinsbar. Eine Nation nach der andern ſchmiegt ſich unter ſein ſanftes Joch. Freilich gibt es auch nichts, was durch übertriebenen Gebrauch nicht ſchädlich würde: in China entſtehen durch ſolchen Misbrauch des Thees die heftigſten Nervenkrankheiten. Li-Ling-Zi will darum, daß man wenig Thee trinke, niemals nüchtern, niemals wenn der Magen leer iſt.

Boerhave ſchrieb — vermuthlich der holländiſch-oſtindiſchen Compagnie zu Gefallen — man müſſe täglich 100—200 Taſſen (NB. die holländiſchen Taſſen ſind halb ſo groß als die unſerigen) trinken, wenn man ſich vor

allen möglichen Krankheiten zu verwahren wünsche. Er leugnete, daß Thee den Magen schwäche, weil er unstreitig selbst einen Magen hatte wie ein Pferd. Zimmermann sagt: Thee ist auf Reisen sehr zu empfehlen; er ist das sicherste und beste Verwahrungsmittel wider alle Entzündungen.

Thee ist das gewöhnlichste und unentbehrlichste Getränk der Chinesen und Japanesen, wie vieler andern orientalischen Völker. Er ist eine der Hauptquellen des Wohlstandes der südlichen Provinzen von China und der Staatseinkünfte. Im Anfange des sechszehnten Jahrhunderts wurde durch die holländische Handelscompagnie, wie man sagt, der erste Thee ausgeführt. Aber es scheint nur soviel gewiß, daß von ihnen die allgemein gewordene Verfälschung im Thee herrührt. Es fand dies Getränk bei ihnen wenig Beifall; sie nannten ihn Chinesische Salbei und aus Verachtung Hooiwater (Heuwasser). Kaspar Bauhin aber spricht (in seinem „Phytopinax") davon unter dem Namen Cha. Die Portugiesen haben, zum Beweise, daß sie den Thee zuerst aus China geholt, den chinesischen Namen ächt beibehalten. Bei ihnen und ihren Nachbarn heißt er Chà (ausgesprochen: tscha), ebenso bei den Russen Tschai, weil sie gleichfalls die Waare auf dem Landwege unmittelbar von den Chinesen empfangen.

Linschot soll der erste Reisende gewesen sein, der von einem Kraute erzählt, von dem die Chinesen ein Getränk bereiten, welches sie ihren Gästen als ein Zeichen großer Achtung anbieten. Lord Arlington brachte 1666 eine bedeutende Menge nach England. Im Jahre 1685 ward

einer vornehmen Dame ein Pfund Thee nach Schottland geſendet. Dort war (nach Berard, vormaligem Director der franzöſiſchen Handelscompagnie in China) dieſes chineſiſche Product ganz unbekannt, und der Koch erklärte nach ſorgfältiger Prüfung, es ſei ein trockenes Kraut. Man überließ ihm die köſtlichen Blätter zur paſſenden Anwendung; er ſott ſie wie Spinat und ſervirte ſie als ſolchen, und die Folge davon war, daß der Thee erſt ſehr ſpät in Schottland in Gebrauch kam.

In England verbreitete ſich das Theetrinken aber ſchnell. Schon im Jahre 1700 wurden 37000 Pfund conſumirt. Man brauchte in England ſchon 1826 dreißig Millionen. Die Verzollung vom Thee in England gab im Jahre 1830 eine Einnahme von 3½ Millionen Pfund Sterling. In demſelben Jahre gingen allein aus dem Hafen von Kanton 45 Millionen Pfund Thee, und auf dem Karavanenwege nach Rußland etwa fünf Millionen Pfund; für dieſe 50 Millionen Pfund Thee gewann China etwa 18 Millionen Thaler. Von jener ungeheuern Maſſe wurden nur 200000 Pfund im preußiſchen Staate verzehrt. Demnach conſumirt England im Verhältniß zu Preußen hundertundfunfzig Mal mehr Thee. Für den Theehandel der Engländer ſind 80 Schiffe mit 9120 Seeleuten nöthig, und gleich nach der Ankunft einer Flotte mit Thee iſt in England eine andere zum Abſegeln bereit.

Die erſte Theeſtaude kam von dem durch ſeine Baumſchule ſo berühmten Gordon nach Frankreich. In dem Jardin des plantes ſind mehrere Theeſträuche; ſie kommen aber nicht aus der Orangerie, wo ſie blühen, aber

keine Früchte tragen. Im reichen und großen Garten von Lobbiges zu Hackney gedeihen sowol Suchong- als Congo-Theepflanzen. Man glaubte in Europa lange (und glaubt es zum Theil noch), grüner und schwarzer Thee kämen von verschiedenen Theestauden; aber ein und derselbe Strauch liefert grünen und schwarzen Thee, und nur die Art des Röstens gibt die Verschiedenheit.

Will man in Europa guten Thee trinken, so muß man trotz der ungeheuern Consumtion nicht nach England gehen, nicht nach Holland; in erster Güte kann man ihn nur in Rußland haben. Der Reisende hat kaum die Grenzen Rußlands überschritten, so gewahrt er an dem herrlichen Thee die Nähe des Reichs der Mitte. Tschai, Thee, ist einer der drei Abgötter der Russen, die alle drei in dem in Rußland beständig wiederklingenden Refrain: Tschin, Tschai, Tschi (Rang, Thee, Kohlsuppe) bestehen. Es gibt sogar ganze Völkerschaften in Rußland, deren vornehmstes Nahrungsmittel Thee ist; deren Suppen, Saucen, Purées lauter Theesuppen, Theesaucen, Theepurées sind, und die kein Glas Wasser trinken, ohne es mit Thee zu würzen. In der ganzen Mongolei ist dagegen der sogenannte Kirpitschni-Tschai (Ziegelthee) verbreitet, der mit animalischen Bestandtheilen und mehreren Kräutern versetzt, wie unsere Tafelbouillon, in feste Ziegelform gebracht, eine sehr nahrhafte und weit verbreitete Speise gibt. Die Buräten, in Nord-Asien, trinken ihren Ziegelthee mit Bittersalz (Kutschir) und Butter. Wir machen bei uns unter dem Namen Thee ein Gebräu, welches der Russe Spülwasser nennen würde, während der

ruſſiſche Thee beſcheiden duftend iſt, wie das Veilchen; laulich, die Kälte bannend, freundlich dem Gaumen ſchmeichelnd, den Nervengeiſt mit ſüßer Würze durchhauchend, das Gedankenſpiel mit Zauber belebend.

Die hübſchen Theebuden Petersburgs (J. G. Kohl: „Die Theebuden von St.-Petersburg") ſind nicht die ſchlechteſten Tempel, welche den Theegöttern gewidmet ſind. Das Schönſte ſind ſie, was man in dieſer Art auf der Welt findet: europäiſcher Geſchmack, petersburger Luxus und chineſiſche Zierlichkeit vereinigt ſich, um dieſe Räume zu ſchmücken und die Waaren wohlgefällig zu ordnen Die vornehmſten Herrſchaften kommen ſelbſt, um ihre Einkäufe zu machen. Der Gattungen, Claſſen und Varietäten, ſortirt und benannt, ſind ſchon mehrere Hundert*), und die eleganten Preiscourante gleichen den Pflanzengeſchlechts-Verzeichniſſen der Botaniker. Kaum hat man dieſe Theebuden geöffnet, ſo glaubt man in China zu ſein. Der Boden iſt mit chineſiſchen Teppichen belegt, die Wände ſind mit dergleichen Tapeten behangen. Lieblicher Duft erfüllt die Atmoſphäre; aus bunten chineſiſchen Papierlampen erleuchten matte Lichter das Ganze mit Mondſcheinſchimmer. Alle Möbel ſind von ächt chineſiſcher Arbeit. Dickſtoffige Seidentapeten ſtellen chineſiſche Gärten dar, mit gemeißelten Felſen, beſchnittenen Bäumen, gedrechſelten Häuſern. Hier beſchäftigt ſich ein Arbeiter

*) Wenn Lorenz Lange im Karavanenhandel im Jahre 1733 nur eine einzige Theeſorte kennt, ſo kannte Müller in ſeiner Aufzählung 1750 ſchon 7 und Pallas 1772 etwa 60 Sorten; 1810 ſprach man von 700 Sorten oder ſogenannten Theefamilien.

mit der Zubereitung der rothen Theeblüte; dort lauschen Mädchen dem Gesange eines im Käfig sitzenden Vogels; hier überreicht ein chinesischer Schöngeist einer jungen Dame einen Blumenstrauß, und dort empfängt im Beisein eines Mandarins ein Arbeiter die Bastonnade. Der lieblichste Wohlgeruch erfüllt die Räume, in denen es sich so leicht und angenehm athmet, daß man wünschen möchte, ewig in einer petersburger Theebuden-Atmosphäre athmen zu dürfen. Der Theeduft schmeichelt den Sinnen auf die gefälligste Weise und erfüllt die Seele mit Heiterkeit, und nur ein holländischer Käsehändler, der für Nichts enthusiasmirt ist als für den Geruch seines Edamer und seiner Häringsschwänze, kann ohne Begeisterung diese Theeluft genießen.

Die kostbaren Blüten selber sind in einer Menge von Kästchen und Beuteln von verschiedenster Form verpackt und in den lackirten Schränken rangirt, wie die Bücher einer Bibliothek. Man sieht an diesen Kästchen, wie hoch die Chinesen ihre Waare schätzen; denn sonst würden sie auf diese zerbrechlichen, nur zur Verpackung dienenden Hüllen nicht solche Kunst verwenden. Die kostbarsten Sorten liegen zu einem, zwei oder fünf Pfund in höchst sauber gearbeiteten Schachteln, an denen der Lack, die Vergoldung und ganze Arbeit so vollendet ist, als sollte sich der Thee damit in den Salons präsentiren. In diesem Kästchen, auf Chinesisch Län-Sin genannt, schlummert in bleiernem Gewande wohl verhüllt die holde Blüte. Ein Geflecht aus Bambusrinde umgibt das Papier, in welches die Län-Sin gewickelt sind. So verhüllt werden die Käst-

chen zu Dutzenden in große Kiſten geſtellt, die mit behaartem Kalbsleder umnagelt ſind. Es kann kein Atom des köſtlichen Dufts entfliehen, kein fremdartiger Tropfen auf einer Reiſe um die Erde ſtörend in das verſchloſſene Aroma eindringen.

Die erſte Hauptniederlage für alle dieſe Sachen iſt Irkutzk; die zweite der Markt von Nowogrod, und die dritte Petersburg. Chineſiſche Kaufleute bringen allen Karavanenthee bis an die ruſſiſche Grenze. Dieſe Karavanen beſtehen oft aus tauſend Kameelen und vertauſchen ihre Theeladungen gegen Pelzwerk oder Metalle.

Die Theebuden der Gebrüder Tſchaplin und anderer Kaufleute in Petersburg ſind ſo elegant, mit allen möglichen chineſiſchen Kunſt- und Induſtrieproducten verziert, daß ſie pekingſchen Boudoirs gleichen, und ſie ſind ſo reichlich verſehen, daß ſie den beſten Galanteriewaarenläden des Himmliſchen Reichs wenig nachgeben mögen. Es kommen chineſiſche, mit Gold und Silber brodirte Zeuge vor, von denen die Elle oft mehrere hundert Rubel koſtet. Es kam der Fall vor, daß einer dieſer neu angekommenen Stoffe das Wohlgefallen der Kaiſerin von Rußland erregte und ſie einige Ellen davon zu haben wünſchte. Sie fand aber den Preis von 250 Rubel für die Elle zu theuer und ließ den Stoff ungekauft. Und als ſie ſich am andern Tage dennoch anders beſann und in den Laden ſchickte, um ſich zehn Ellen holen zu laſſen, war ſchon das ganze Stück bis auf den letzten Reſt verkauft.

Mir ſchickte vor einigen Jahren ein Freund aus Rußland ein Geſchenk von einigen Pfund Thee aus dem

Tschaplin'schen Magazin (Newsky'schen Prospect, Haus Tschaplin Nr. 71), bei welcher Gelegenheit ich den neuesten Preiscourant dieser Firma einsehen konnte. Beste Lian-Sin- und Chan-Thee, in ächten chinesischen, mit Blei garnirten Schachteln, verschiedener Familien, enthaltend drei bis fünf Pfund, 40—200 Rubel die Schachtel; weißer Fousi-Lasana-Bouquet-Chan-Thee 40 Rubel das Pfund; die schlechteste Sorte, die zu finden war, kostete doch noch sechs Rubel.

Der Thee wird bei uns häufig verfälscht. Man kocht die Blätter des Weißdorns, trocknet, rollt sie und bringt sie als grünen Thee in den Handel. Ein ähnliches Verfahren gibt schwarzen Thee aus den Blättern des Schlehenstrauchs, die ihre Farbe von Campecheholz erhalten. Aber die Blattform des ächten Thees ist sehr wesentlich von beiden unterschieden; diese ist klein, schmal, oben scharf zugespitzt, am Rande tief gekerbt, ihr Gewebe ist zart, die Farbe lebhaft grün, die obere Fläche glatt und glänzend. Das Blatt des Schlehenstrauchs ist breiter, die Form runder, die Spitze stumpf, die Einkerbung weit schwächer; das Gewebe ist weniger glatt, nicht so zart, wie beim Thee, und die Farbe ein dunkles Olivengrün. Die Grünblume (Cloranthus) wird von van Houtte in seinem neuesten Pflanzenverzeichniß als eine Pflanze von höchstem Interesse für den Thee empfohlen. Die Chinesen sollen durch sie dem Thee sein feines Aroma geben.

Die Chinesen, welche Feinschmecker sind, verwenden sehr große Aufmerksamkeit auf die Theebereitung. Zum Sieden des Wassers bedienen sie sich eines Feuers von

Fichtenholz. Die Töpfe zum Theewaſſer müſſen irdene, aus dem Innern des Landes, die Theekannen aber von Porzellan ſein. Das iſt bei den Chineſen wie ein Geſetz; ſie würden kein anderes Holz, kein anderes Geſchirr dazu nehmen. Roſeneſſenz und Jasmin und andere Wohlgerüche in wohlberechneter Menge gehören auch noch dazu, um das Getränk zu vervollkommnen. Im Uebrigen aber wird der Thee ohne Zucker und Milch genoſſen, ſo nur ſoll er den Durſt löſchen, ein ſanftes Reizmittel ſein und vor manchem Fieber ſchützen. Es gibt in China Lehrer, die Unterricht geben, einen Theetiſch zu ſerviren. Es gibt ein chineſiſches Werk, welches dreitauſend Regeln über Bücklingemachen, Sonnenfächerhalten und Theetrinken enthält. Der Unterricht über Theebereitung gehört weſentlich zur Erziehung. Das Theeeinſchenken und -Herumreichen wird gelehrt und darin Unterricht genommen, wie man in Europa ihn im Tanzen, Reiten und Fechten nimmt. Kein vornehmer Chineſe macht eine Reiſe, ohne einen Bedienten mitzunehmen, der die Theewiſſenſchaft ſtudirt hat, und nur darin Dienſte zu leiſten verpflichtet iſt. Die Menge Thee, die in China erzeugt wird, geht ins Unglaubliche, da der Anbau der Theepflanze über eine Fläche von mehr als 1⅓ Millionen engliſcher Quadratmeilen verbreitet iſt.

Der große Kaiſer Tchien-Long hat es nicht verſchmäht, ein Lobgedicht auf den Thee zu machen. Die Chineſen betrachten dieſen Kaiſer als den erſten modernen Dichter, und dies Lobgedicht, welches lange Zeit auf allen chineſiſchen Theetaſſen ſtand, als das berühmteſte ſeiner Werke.

Hier iſt es:

„Auf ein gelindes Feuer bringe ein drei Fuß hohes Gefäß, deſſen Form und Farbe ſeinen langen Gebrauch kund gibt; fülle es mit geſchmolzenem reinem Schneewaſſer und laſſe daſſelbe ſo lange kochen, als erforderlich iſt, den Fiſch weiß und den Krebs roth zu kochen. Gieße dann daſſelbe in eine Taſſe von Yu-Erde*) auf die delicateſten und feinſten Theeblätter. Dann laß es ruhen, bis der Dampf aufſteigt, bis nur noch ein leichter Nebel auf der Oberfläche ſchwimmt. Trinke dann ſchnell dieſen köſtlichen Liqueur, der die fünf Haupturſachen des menſchlichen Leides hebt. Man kann ſchmecken und fühlen die göttliche Ruhe, die dieſer Genuß gewährt, aber ihn zu beſchreiben iſt unmöglich!“

---

*) Der Stein Yu zeigt ſich im Fluß Khotan in Oſt-Turkeſtan ſo groß, daß er zuweilen 400 Pfund wiegt. Der ſchneeweiße, dunkelgrüne, wachsgelbe, zinnoberartige und tintenſchwarze iſt am meiſten geſchätzt. Dieſer Stein ſteht in Aſien in hohem Werthe. Die Fülle und Pracht dieſer Schmuckſteine überraſchte ſelbſt die Briten.

Verſchiedene Getränke.

Chokolade (von dem mexicaniſchen Worte Choko, Geräuſch, und Latte, Waſſer). — Die Spanier brachten die Chokolade aus Mexico, und bis zur Stunde wird noch in Spanien die beſte Chokolade in Europa bereitet, und das ſelbſt in den allerabſcheulichſten Maulthiertreiber-Herbergen. Ich habe mir mehrfach große Vorräthe aus Spanien kommen laſſen, auch ſelbſt mitgebracht; ſie ſchmeckte mir nie ſo gut, wie die in Spanien bereitete, weshalb ich der Meinung bin, daß der Cacao, friſch bereitet, der Chokolade den feinen Wohlgeſchmack gibt. Auch geht es mit der Cacaobohne in Deutſchland wie mit der Kaffeebohne, wir röſten ſie zu ſtark, ſehr viel mehr, wie namentlich in Spanien, wodurch viel Nahrungsſtoff verloren geht und noch mehr Wohlgeſchmack.

Chokolade darf nicht ſüß, nicht bitter, nicht ſcharf gewürzt, ſondern muß hart und trocken und, zerbrochen, braun von Farbe, mit weißen Punkten oder weißen Strichen durchzogen ſein; je älter ſie wird, deſto mehr Aroma und Geſchmack verliert ſie. Chokolade iſt ein Nahrungsmittel, welches in kleiner Quantität nahrhaft, leicht und angenehm, aber ſelten unverfälſcht, oft ſchädlich iſt.

Die Chokolade iſt die Milch der Greiſe und repräſentirt den Spanier, wie die Limonade den Italiener, Punſch und Biſchof den Engländer, Genever den Holländer, der Wein den Deutſchen, der Kaffee den Franzoſen, Branntwein und Meth den Polen, Thee und Branntwein den Ruſſen, das Bier den Skandinavier, die Milch den Schweizer und das Waſſer den Morgenländer.

Milch. — Einige Aerzte haben der Milch eine beſondere phyſiſch anſteckende Gewalt zugeſchrieben. Nach Helmont ſollte eine geizige, diebiſche, zornmuthige Amme dieſes Naturell auf alle die Kinder, welche ſie geſäugt hatte, übertragen haben, und ſchon in alter Zeit wurde die Neigung des Tiberius zum Trunk als eine Wirkung der Milch betrachtet, die er von einer faſt immer betrunkenen Amme genoſſen. Desgleichen wurde die Grauſamkeit des Caligula von der wilden Gemüthsart ſeiner Amme hergeleitet, welche die Brüſte jederzeit mit Blut beſtrichen, wenn ſie dem Kinde zu trinken gegeben. Welchen ſchädlichen, ja augenblicklich tödtenden Einfluß die Milch der Amme habe, wenn dieſe eben von heftiger, widerwärtiger Bewegung des Gemüths, als Zorn, Aerger, Schrecken ergriffen war, das lehren tauſendfältige Erfahrungen der ältern und neuern Zeit. Es ſterben daher ſo häufig die Kinder der zornmüthig oder ſonſt geiſtig zu reizbaren Ammen.

Man findet die Milch in den Magen aller Thiere geronnen. Nach Spallanzani's Verſuchen gerinnt die Milch ſogar in den Magen der fleiſchfreſſenden Vögel. Eben wegen dieſer Eigenſchaft des Magenſaftes, die Milch zum Gerinnen zu bringen, bedient man ſich des Magenſaftes der

Kälber bei dem Käſemachen. Die Milch muß im Magen gerinnen, ehe ſie verdaut werden kann. Da nun dies Gerinnen ſelbſt einen Theil der im Magen vorhandenen Säure vernichtet, ſo hat man keine Urſache, die Milchnahrung ſelbſt ſolchen Kindern zu verbieten, die an Säure leiden.

Der hohe Wohlgeſchmack der Milch rührt von ſorgfältiger Abnahme des Rahms vor der Säuerung, und dies wirkt, nebſt holländiſcher Reinlichkeit, zurück auf die Güte von Butter und Käſe.

In Kroatien hat man eine ſehr originelle und vortreffliche Zubereitung zum Aufbewahren der Milch. Nachdem man nämlich in den Sommermonaten die Milch gekocht hat, nimmt man das Obere davon; es wird geſalzen und in ein Gefäß, Miſſina genannt, gegoſſen, welches dann, damit keine Luft hinzukomme, zugebunden und ſo zu allerlei Speiſen verwendet wird. Die ſo zubereitete Milch wird Skorup genannt.

In der Tartarei wird Pferdemilch getrunken, in Amerika ein Getränk aus der Caſſavewurzel und — Thran in Grönland.

Scherbet im Perſiſchen lautet im Arabiſchen Serup und iſt nichts Anderes als unſer deutſches Syrup. Es iſt ein Lieblingsgetränk vieler orientaliſchen Völker und beſteht aus einem mit Zucker vermiſchten Himbeeren-, Erdbeeren- oder Aprikoſenſaft, den man in feſte Täfelchen bringt und zum Gebrauch in Waſſer auflöſt; er iſt ſtark mit Moſchus gemiſcht, was ihn ſehr angenehm macht. Er gibt in der Sonnenhitze ein deſto erquickenderes Getränk, da man ihn mit Schnee ſchmelzen läßt.

Yaourt iſt ein anderes kühlendes Getränk in der Türkei. Man nimmt zu einem Quart kochender Milch einen Löffel Wein- oder Bierhefen; iſt jene dadurch geronnen, ſo nimmt man 1½ Eßlöffel voll davon, wodurch man ein anderes Quart Milch zum Gerinnen bringt. Nach einigen Wiederholungen verliert der geronnene Theil der Milch den Hefengeſchmack. Der Yaourt hat die ſonderbare Eigenſchaft, daß, wenn man ihn ſtehen läßt, er täglich ſaurer und zuletzt ganz trocken wird, ohne in eine fäulende Gährung überzugehen. In dieſem Zuſtande thut man ihn in Säcke und bewahrt ihn auf. Vermiſcht man dieſen trockenen Yaourt mit Waſſer, ſo gibt er ein angenehm kühlendes Getränk.

Sultanenthee iſt ein drittes türkiſches Getränk, welches aus einer Pflanze bereitet wird, welche die Türken Serkis nennen, eine Art Katzenkraut (Marum). Dies Serkis ſoll eine verjüngende Eigenſchaft haben. Es wächſt blos am Abhange eines Berges bei Mekka und der Sultan läßt es bewachen. Todesſtrafe ſteht auf dem Abpflücken dieſer Pflanze. Blos für den Sultan und die Sultaninnen wird ſie gehegt und jener Thee daraus bereitet. Dieſe Pflanze wird in Konſtantinopel ſehr theuer und nur im Geheimen von Denen verkauft, die ſie mit Gefahr ihres Lebens ſich zu eigen machen.

Der ſogenannte Jeſuitenthee (Cassine Paraguay), womit in Amerika ein ſehr wichtiger Handel getrieben wird, iſt den Indianern ebenſo zum Bedürfniß geworden, wie uns der Kaffee. Die getrockneten, fein zerriebenen Blätter werden mit Zucker, Citronenſaft und Gewürz in ein Gefäß

geſchüttet, dann kochendes Waſſer darauf gegoſſen und das Getränk möglichſt heiß getrunken. Der Name dieſes Thees kommt von den Jeſuiten in Paraguay, welche ihn einſammeln ließen.

Palmwein. — Die Ganuitepalme (Borassus ganutus, auch Sagwirepalme) gibt ein berauſchendes Getränk, das aus dem fleiſchigen und mit Saft angefüllten Stengel bereitet wird, welcher aus der Mitte der großen in der Krone ſich erhebenden Blume emporſteigt. Dieſe Palme iſt eine der am beſten gedeihenden Palmen. Von ihr hauptſächlich gewinnt man jenen zuckerigen Liqueur, der getrunken, aber auch zur Extraction des Zuckers benutzt wird. Sie unterſcheidet ſich von allen Palmen durch ihren wilden und verworrenen Wuchs. Man gewinnt etwa drei Quart Saft täglich aus einer Palme. Läßt man dieſen Saft, der anfangs hell iſt, ſtehen, ſo wird er trübe, milchig und ſcharf, worauf er in Weingährung tritt und berauſchende Eigenſchaften annimmt. Dieſer Wein wird auch von den Chineſen zur Bereitung des berühmten Batavia-Rum mit benutzt.

Claret und Piment nannte man im Mittelalter Liqueurweine, mit Gewürz und wohlriechenden Kräutern gemiſcht. Die gewöhnlichſten Pimentſorten (Piment war der allgemeine Name) waren Claret und Hypokras. Der Claret, den man nicht mit dem Weine verwechſeln muß, war dieſer Wein mit Honig vermiſcht. Hypokras ward aus griechiſchen Weinen bereitet. Armand de Villeneuve, ein berühmter Arzt aus dem dreizehnten Jahrhundert, gibt dafür folgendes Recept: Nimm Gewürznelken,

Cubeben, Muscatennuß, Roſinen — von jedem drei Unzen; alles Dies wird in Leinwand gewickelt, dieſe in einen Topf gethan, der drei Quart guten Wein enthält, welcher ſo lange gekocht wird, bis ein Drittel davon eingekocht iſt, dann kommt hinlänglich Zucker dazu. Dies Getränk war bis ans Ende des vorigen Jahrhunderts am franzöſiſchen Hofe ſehr an der Mode; man ſendete als Galanterie den Damen davon bei ſchicklicher Veranlaſſung.

Biſchof iſt eine Miſchung von Wein, Arak oder Rum, bittern Pommeranzen und Zucker; ein Glas Maraskin, aber nur eins, in einer Bowle von ſechs Quart, thut dazu gute Dienſte. Aehnliche Gebräue nennt man Punſch, Cardinal, Papſt. Glühwein beſteht aus gekochtem Wein mit Eidotter und Gewürzen. Der Punſch wirkt von allen dieſen Getränken am wenigſten erhitzend, aber auch dieſer erhitzt noch mehr als die reinen, unvermiſchten geiſtigen Getränke. Von den vielen Recepten der genannten Getränke kenne ich nur eins als Norm: Nimm keinen ſchlechten Wein dazu. Ich habe die Gewohnheit, am Ende eines reichen Diner alle angebrochenen Flaſchen der verſchiedenſten Weine in eine Bowle gießen zu laſſen, ſchwächere Weinſorten beizumiſchen, Zucker und viel Ananasſcheiben, zwölf Stunden vorher in aufgelöſtem Zucker geſättigt, dazu zu thun, und habe dadurch immer ein köſtliches Getränk gewonnen. Man kann den Punſch auch heiß ſerviren, was ich nicht liebe.

Die Chineſen genießen alle Getränke heiß und behaupten, wenn die Natur gewollt hätte, daß wir die Getränke kalt genießen ſollten, ſo würden nicht alle Flüſſig-

keiten unſers Körpers warm ſein. Aber ſie vergeſſen, daß alle warmblutigen Thiere, mit Ausnahme des Menſchen, genöthigt ſind, kalt zu trinken. Ueber Sachen des Geſchmacks muß man mit Chineſen nicht ſtreiten.

Bier iſt unter den künſtlich bereiteten Getränken das geſundeſte. Seine nährenden und reizenden Beſtandtheile ſtehen zueinander in einem für die Geſundheit ſehr vortheilhaften Verhältniß, und es hält die Mitte zwiſchen der zu nahrhaften, aber zu wenig reizenden Milch und dem dagegen wenig nährenden, aber ſtark erregenden Wein. In Bierländern ſind die Bewohner phlegmatiſcher und träger, in Weinländern luſtiger, agiler und aufgeweckter. Fette Perſonen, ſchlaffe und wäſſerige, zur Melancholie geneigte Menſchen müſſen kein Bier trinken. Weintrinkern bekommt das Waſſer beſſer als das Bier, das ſich mit dem Weine nicht gut verträgt. Hingegen iſt es für magere und arbeitſame Perſonen ein gutes Getränk.

Alle ſcharfen und geiſtigen Biere, die mit Wermuth, Pommeranzenſchalen, Zittwerwurzel, Muscaten, Nelken und andern Gewürzen geſchärft ſind und den Körper angreifen, ſind kein geſundes und natürliches Getränk. Das Bier wird ungemein ſchädlich, wenn es nicht recht gegohren hat. Die Holländer lieben ſolch Bier vorzüglich und freuen ſich, wenn es recht brauſt, was doch ein Merkmal iſt, daß die Gährung nicht vollendet iſt. Göthe ſagt (im Briefwechſel mit Zelter): „Ich hatte einen Freund, der zu ſagen pflegte, er wünſche in zwei Fällen König zu ſein: wenn nämlich bei Tafel engliſches Bier oder Häringe prä-

ſentirt würden, damit er von jenem das erſte Glas und von dieſem das Mittelſtück zu ſich nehmen könne."

Das Bier wird aber, in Menge genoſſen, durch ſeine große Nahrhaftigkeit ſchädlich, und auch ſchon in geringerem Maße getrunken durch die ihm öfters beigefügten betäubenden Stoffe oder durch die ungeſunde Kraft, welche ihm eine zweite Gährung in lang und wohlverſchloſſenen Gefäßen ertheilt. Einigen mit narkotiſchen Stoffen verſetzten Bierarten wird eine vorzüglich zum Zorn und Unmuth aufregende Kraft zugeſchrieben.

Branntwein. — Man wird bei ſeinen Wirkungen zweifelhaft, ob er unter die Gifte oder Arzneien zu rechnen ſei. Die fremden Liqueure: Roſoglio, Ratafia und andere über Nelken, Zimmet, Muscatnüſſe und andere hitzigen Gewürze abgezogenen Branntweine, überdies vom Verdachte mancherlei Vergiftungen nicht frei, ſind die allergefährlichſten. Viele trinken zur Beförderung der Verdauung nach der Mahlzeit ein Glas Liqueur; allein der Branntwein verdickt die Magenſäfte und paßt zu den wenigſten Speiſen, von denen er keine einzige auflöſt. Allenfalls nach blähenden Speiſen, Erbſen, Bohnen, Kohl, Rüben, nach zähen Mehlſpeiſen dem ſchwachen Magen durch einen guten Liqueur zu Hülfe zu kommen, mag hingehen.

Der Arak, das geiſtige Getränk aus Reis, Syrup und Palmenwein, ging früher aus Indien in bedeutenden Quantitäten nach Europa. Der berühmte Batavia-Arak wird aus 62 Theilen Rohzucker, 3 Theilen Palmenwein und 35 Theilen Reis gemacht. Hundert Theile dieſer Miſchung geben 23½ deſtillirten Probearak.

Für Rundſchit-Singh wurde ein Branntwein verfertigt, zu dem nicht nur die ſtärkſten Brühen vom Fleiſch aller nur möglichen Thiere, Ochſen ausgenommen, verwendet wurden, ſondern auch Perlen und Edelſteine, Moſchus, Opium und zahlreiche Kräuter, welche einen ſogenannten Lebenstrank abgeben ſollten, faſt von der Stärke des Alkohol bereitet. Der Baron Hügel ſagt: Ich hatte das Teufelsgetränk gekoſtet, das angenehm genug ſchmeckt, und den ganzen nächſten Tag war mein Geiſt tief herabgeſtimmt.

Bei den Lappländern und Isländern iſt Branntweintrinken allgemeine Leidenſchaft, und doch ſind dieſe Leute zäher als wir. Ein Lappländer bedient ſich bei gewiſſen Magenleiden der Krähenaugen, die bei uns Wölfe tödten.

Geſchichtliches.

Pour bien mourir il ne faut que bien vivre.
Aus Gleich's ungedrucktem Stammbuch
auf der Bibliothek zu Weimar.

Die Peripatetiker und die Akademiker haben ſich nicht ſoviel Mühe gegeben, die Sitten zu verbeſſern, wie die Köche zur Befriedigung des Gaumens. Immer neue Saucen, immer neue Ragouts! Die Franzoſen, durch das ewige Fleiſcheſſen ennuyirt, haben die Mittel gefunden, die Knochen zu mahlen, die Thiere zu trocknen und zu dörren und daraus neue Gerichte zu bereiten.

Welche Wege hat die Kochkunſt gemacht, um dahin zu gelangen! Ich möchte wol eine Geſchichte der Kochkunſt von Homer bis zur gegenwärtigen Zeit ſchreiben, fehlte es mir nicht an faſt allen dazu nothwendigen Kenntniſſen.

Von welcher Einfachheit in Speiſen die Alten überhaupt wären, erfahren wir aus Homer, wo Achill und Patroklus die Mahlzeit bereiten, wenn ſie Ulyſſes und Ajax empfangen.

In der Heiligen Schrift findet man auch, daß Sarah Brot buck und Abraham kochte, obgleich ſie eine große Anzahl von Knechten und Mägden hatten. So herrſchte

bei den Römern lange Zeit die Sitte, daß die vornehmſten Römerinnen in ihren Häuſern ihr Brot ſelbſt bereiteten. Aber von dieſer Einfachheit gingen ſie nach und nach ſo weit ab, daß ſie zuletzt bei Tiſche ſechserlei Brot hatten, ja dieſes ſogar im Felde nicht gern entbehren wollten, wie Vegetius (in den „Institutiones rei militaris") nachweiſt. Von den Hebräern erfahren wir, daß David's Soldaten getrocknete Feigen und Roſinen (1. Samuel, 30. Cap. 12. Vers) mit ſich führten; ebenſo, daß Abigail außer Brot, Wein und Fleiſch, welches ſie dem David beſtimmte, dem Heere fünf große Maß Polenta, Roſinen und Feigen gab. David ſelbſt bringt ſeinen im Felde ſtehenden Brüdern Polenta und Brot, dem Hauptmann aber zehn Käſe mit, was bei mir zu Lande höchſtens dem Feldwebel geboten werden kann. Die Polenta war getrocknetes Gerſtenmehl, von welchem Ruellius ſagt, es ſei Das geweſen, was die Griechen Alphita nannten. Plinius beſchreibt dies Gericht, welches der italieniſchen Polenta ganz gleich iſt. Von den Römern ſagt Lipſius (in ſeiner Abhandlung De re militaria), daß jeder römiſche Soldat einen Beutel mit ſich führte, worin er für dreißig Tage Speiſe hatte. Dies wird unſerm Militair, welches höchſtens für fünf Tage Brot, ſogenannten eiſernen Beſtand, mit ſich führen kann, unglaublich vorkommen. Indeß ſagt Cäſar, daß Soldaten oft für zweiundzwanzig Tage Lebensmittel mit ſich trugen. Im 29. Buche des Livius finden wir, daß die römiſchen Soldaten eine Art Zwiebacke hatten, welche, wie wir aus andern Schriftſtellern wiſſen, einen Finger groß waren, im Waſſer aber zwei Fäuſte groß wurden. Plutarch erzählt,

daß eine Armee des Antonius viel Entbehrungen litt, weil ihr dieſer Zwieback ausgegangen war, und ſie auf keine andere Weiſe ſich im Felde zu ernähren verſtand. Merkwürdig iſt, daß Procop erzählt, daß die Vandalen, dieſe ſehr rohen Völker, ſich einer Art Zwieback bedienten, welche ſich monatelang hielt und nicht der Verderbniß ausgeſetzt war.

Die Kochkunſt ſtammt urſprünglich aus Aſien; bei den Griechen war ſie zuerſt nur das Geſchäft der Frauen, bei den Römern das der Leibeigenen. Nonius (De re cibaria veterum) bemerkt, daß mehr als drei Fünftel von den Freigelaſſenen, die zu Ehren und Würden gelangt ſind, der Kochkunſt — ſo wußte man ſie zu ſchätzen — ihr Glück verdankten. Erſt nach den Siegen in Aſien lernte man in Rom den Luxus der Tafel kennen. Nun erſt erhielt, nach Livius, der Koch, früher im Preiſe und im Gebrauche der ſchlechteſte Sklave, einen Werth; was Knechtſchaft geweſen war, ward nun eine Kunſt. Bald beſtand die Tafel der Römer aus drei Gängen. Der erſte aus Eiern, Auſtern und andern die Eßluſt reizenden Dingen; dann kam das Haupttreffen, welches die Schlacht, Pugna Proelium hieß; endlich das Deſſert, Mensae secundae, Obſt und Backwerk. Eine Mahlzeit im Saale des Apollo beim Lucullus koſtete 50000 Drachmen (mehr als 10000 Thaler).

Dichter und Philoſophen zürnen vergebens dagegen. Wie ſchwer iſt es zum Bauche zu reden, der keine Ohren hat! ruft der ältere Cato, und fügt hinzu: Ich wundre mich, wie ein Staat beſtehen kann, in welchem ein Fiſch theurer als ein Ochſe verkauft wird. Virgil nennt den Koch (in

der „Aeneis") den boshaften Verführer; Quinctilian — den Magiſter aller Sünde, und Philo in ſeinem Buche vom Leben Moſes' nennt Hunger und Durſt die beiden ſchweren und gewaltigen Herren des Lebens. Er hatte im Sinne, daß bei der Belagerung von Samaria eine jüdiſche Frau eine andere anklagte; ſie habe mit ihr ihre Kinder gekocht und geſpeiſt, und nun wolle jene nicht die ihrigen zu gleichem Zwecke hergeben.

Virgil ſagt in ſeiner „Georgica", daß die Menſchen früher Eicheln, wie die Schweine, gegeſſen (und noch beſteht die ſchweiniſche Gewohnheit der Menſchen, aus Eicheln Kaffee zu machen) bis Bacchus und Ceres Wein und Körner eingeführt. Wenn wir Plinius glauben, gab es noch zu ſeiner Zeit Eicheln freſſende Völker, wozu er die Portugieſen rechnet, was Strabo beſtätigt. Indeß ſind dieſe Nachrichten zu bezweifeln, wenigſtens nicht zu buchſtäblich zu nehmen, da zu vermuthen iſt, daß ebenſo, wie der Name Pirus ſich über alle Arten Aepfel und Birnen erſtreckt hat, auch Glans für alle Arten Nüſſe, Kaſtanien, Eicheln gegolten habe; daher noch heute Juglans (Jovis glans), Walnuß, vorzugsweiſe für die beſſere Eichel im Gebrauch iſt.

Der Uebermuth der römiſchen Großen überſchreitet allen Glauben. Ein furchtbares Heer gegen den Feind aufzuſtellen, bemerkte ſchon Aemilius Paullus, koſtet ebenſo viele Geſchicklichkeit, als ſeinen Freunden ein fröhliches Gaſtmahl zu geben. Vitellius verſchwendete blos mit Eſſen in einer Zeit von ungefähr ſieben Monaten 42 Millionen Thaler. Tacitus nennt ihn ganz deutlich ein Schwein. Aber er thut es, indem er, ſtatt eines ſehr

groben Wortes, ein ſehr ſchönes Bild ſetzt (Tacitus, Histor. III, 36). Vitellius ließ unter Anderm für ein einziges Diner 7000 Vögel und 2000 Fiſche zurichten. Kaiſer Verus gab (nach dem Julius Capitolinus) ein Abendeſſen für zwölf Perſonen, welches nach unſerm Gelde eine Viertelmillion Thaler koſtete. Jeder Gaſt bekam den Vorſchneider, den ſchönen Knaben, der ihn bei der Tafel bedient hatte, ja ſelbſt die Schüſſeln, auf denen ihm die Speiſen vorgeſetzt wurden, zum Geſchenke. Jedem wurden von den hundert Arten durchaus ſeltenſter Thiere, von denen er bei Tiſche auch nur gekoſtet hatte, ein lebendiges Exemplar nach Hauſe geſchickt. So oft getrunken wurde, erhielt Jeder einen friſchen Becher von alexandriniſchem Kryſtall, oder einen goldenen oder ſilbernen Pocal, reich mit Edelſteinen beſetzt. Die zahlreichen Salbengefäße waren alle von gediegenem Golde; die Blütenkränze der Gäſte aus Blüten anderer Jahreszeiten, mit goldenen Bändern umwunden. Als die Nacht mit Würfelſpiel hingebracht war, erhielt jeder Gaſt, um nicht nöthig zu haben zu Fuß nach Hauſe zu gehen, einen prächtigen Wagen zum Geſchenk, ſammt Kutſcher und den Maulthieren, deren Geſchirr von Silber ſtrotzte.

Heliogabalus begnügte ſich damit nicht, ſeinen Gäſten die koſtbarſten Gerichte vorzuſetzen, ſondern ließ auch die Speiſen mit den ſeltenſten Steinen und Perlen beſtreuen, die den Gäſten verblieben. Der Speiſeſaal war mit den köſtlichſten, wohlriechendſten Waſſern beſprengt und mit ausländiſchen Blumen ausgeſchmückt. Von der Decke regnete es eine ſo große Menge dieſer Blumen, daß einige

Gäſte erſtickten. Es wurden Looſe vertheilt, wodurch ein Gaſt zehn Kameele, der Andere ebenſo viele Bären oder Strauße, ein Dritter zehn Pfund Gold erhielt. Seine gewöhnlichſten Leckerbiſſen beſtanden im Gehirn von Flamingos, Pfauen oder Papageien, und Seefiſche ſpeiſte er nur, wenn er von dem Meere ſehr weit entfernt war. Vögel, Murmelthiere*) und Fiſche von ungewöhnlicher Größe wurden an den Tafeln auf Wagſchalen gewogen, um die Schwere außer Zweifel zu ſetzen; Notarien ſchrieben dies ſogleich auf. Plinius bemerkt, daß die Küchen in den Paläſten römiſcher Großen von der Ausdehnung waren, wie ſonſt das Erbgut eines Bürgers. Die Erfindung einer neuen Sauce ward unter Heliogabalus auf das freigebigſte belohnt; fand ſie aber keinen Beifall, ſo zwang man den Erfinder, die Sauce ſo lange zu eſſen, bis er eine andere erfunden hatte, die mehr nach dem kaiſerlichen Geſchmack war. Die Sybariten gaben ſogar ein Geſetz, daß, wenn ein Koch ein neues Gericht erfand, es Niemand als er im erſten Jahre der Erfindung präpariren dürfe, damit ein Wetteifer unter den guten Köchen noch neuen Gerichten entſtände.

---

*) Die Kunſt Murmelthiere zu mäſten wurde auf den römiſchen Landgütern als ein vortheilhafter Wirthſchaftsartikel betrieben. Die außerordentliche Begierde, mit welcher man ſie für die verſchwenderiſchen Tafeln der Reichen ſuchte, wurde durch ein Verbot der Cenſoren nur noch vermehrt. Wie man ſagt, ſollen ſie noch gegenwärtig in Rom geſchätzt und als Geſchenk von dem Fürſten Colonna ausgetheilt werden. Unter Pompejus erfand Aufredius die Kunſt Pfauen zu mäſten und machte ſich binnen einem Jahre damit ein Vermögen von 60,000 Seſtertien.

Man erzählt ſich mit immer friſcher Bewunderung von dem Perlenſchmuck, womit Kleopatra die Wette von Antonius gewann, der es für unmöglich hielt, daß ſie bei einer einzigen Mahlzeit zehn Millionen Seſterzien — 600000 Thaler — verſchwenden könnte. Sie hatte in jedem Ohre eine Perle, die beide durch ihre Größe und Vollkommenheit unſchätzbar, einzig und mehr als ein Königreich werth waren. Kaltblütig warf ſie jetzt die eine davon in eine Schale mit Eſſig und trank ſie aus. Zum Glück war Antonius ſchon mit dieſer Probe zufrieden, ſonſt wäre die Reihe auch an die andere gekommen. Doch dieſer war ein beſſeres Schickſal beſtimmt. Sie kam nach dem unglücklichen Ende ihrer Beſitzerin in die Hände Agrippa's, des Lieblings von Auguſtus, der ſie in zwei gleiche Theile zerſchneiden ließ und dem Venus-Bilde im prächtigſten Tempel Roms, im Pantheon, als den köſtlichſten Ohrenſchmuck, der in der alten Welt anzutreffen war, anhing. Dieſe halbirte Perle blieb die Bewunderung Roms.

In Konſtantinopel bereitet man für die kaiſerliche Tafel ein Confect — Djewardir madjonin — wozu auch Rubinen- und Diamantenſtaub genommen wird. Dies Zuckerwerk ſtammt aus Afrika, und unbezweifelt hat die aufgelöſte Perle der Kleopatra die erſte Idee dazu gegeben. Dieſer geſchmackloſe Luxus (denn dies Gericht ſchmeckt ſchlechter als tauſend andre Sorbets und Zuckerwaaren, worin die Türken Meiſter ſind) erinnert an das alte Wort: da er es nicht gut machen konnte, ſo machte er es wenigſtens theuer.

Nach dem kindiſchen Luxus, dem Uebermuth der Römer des Kaiſerreichs, mußte naturgerecht die Barbarei einbre-

chen — eine neue Aera für das Menſchengeſchlecht. Wenden wir uns zu den barbariſchen Tafelfreuden, ſo ſehen wir, daß ſchon Mohammed nichts weniger als gleichgültig dagegen iſt. Er pries Damascus, wohin er zwar nicht als Eroberer, aber in ſeiner Jugend als Kaufmann gekommen war; er nannte es dreimal glücklich, und als ihn ſeine Jünger um die Urſache fragten, antwortete er: weil die Engel Gottes ihre Fittige über daſſelbe ausgebreitet haben. Aber Damascus war berühmt wegen ſeiner Thunfiſche, Quitten, Citronen, Feigen und Pflaumen; auch ſchwört im Koran Gott bei der Feige Sinai, bei der Olive, d. i. Damascus und Jeruſalem. Bruſſa, vor der Eroberung von Konſtantinopel Hauptſtadt der Osmanen, war berühmt durch ſeine Trauben, Maulbeeren, Birnen, von denen es vierzig Arten gab, ſeine Aprikoſen, Kirſchen und Kaſtanien, davon manche allein bis vierzig Drachmen wiegt; Angora durch vortreffliche Aepfel, von denen der Berg Adoreus — Aepfelberg — genannt iſt. Datteln und Mehl kamen in vorzüglicher Qualität von Jemame, von Trapezunt Birnen, von Sinope Kirſchen. Große Feigen und kleine kernloſe Zwiebeln werden in der Türkei ſo geſchätzt, daß ſie Sultaninnen genannt werden. Soghd, das Thebaſion der Alten, Sitz und Begräbnißplatz des Ertoghrul (des Begründers der osmaniſchen Dynaſtie) auf der Straße der Pilgerkaravanen von Konſtantinopel nach Mekka, iſt durch das Grabmal Ertoghrul's nicht berühmter als durch ſeine ſauer eingemachten Weintrauben und ſeine Knackwürſte.

Laut der Vorſchrift des Islam wird das Mittagsge-

bet nicht in dem Augenblick, wo die Sonne in den Meridian tritt, ſondern einige Minuten darauf verrichtet, weil, nach einer bekannten Ueberlieferung des Propheten, im Augenblick des aſtronomiſchen Mittags alltäglich der Teufel die Sonne als die Krone der Weltherrſchaft zwiſchen ſeine Hörner nimmt und damit als Pantokrator der Erde ſtolzirt, dann aber dieſelbe wieder abgibt, wenn der Gebetsruf: „Gott iſt groß" ertönt.

Die Tochter der Rebe, ſagen die Türken, iſt die Mutter der Niederträchtigkeit, und von einem Weinliebhaber ſagen ſie: er ſei in dieſe Tochter verliebt. Ein europäiſcher Geſandte brachte 1681 unter Anderm dem Großvezier Gartenerdbeeren zum Geſchenk, von denen der Großherr Mohammed IV. begehrte; ſie waren damals ganz unbekannt im Orient.

Der Großſultan gab im Jahre 1700 dem öſterreichiſchen Geſandten ein Diner in zahlreichen Schüſſeln von gekrülltem vielfarbigem Reis, von klein geſchnittenem, in Weinblätter oder Kürbiß gefülltem Fleiſche, von eingemachten Tauben, von Zuckermandeln, Paſteten und Ringelbäckerei, von Mandelſülzen und Honigconfect, eingeſottenen Robben und Sorbetten. Und bei einem andern Feſte bewirthete der Großvezier mit 200 geſottenen und 300 gebratenen Hammeln, 400 Schüſſeln gekrülltem Reis für die Janitſcharen, die nach gegebenem Zeichen auf die Beute fallen. In dieſem Augenblicke fliegt eine Menge Tauben, welche zwiſchen den Hörnern der Hammel verborgen geweſen, auf und vermehrt durch ihr Geflatter den Tumult des Speiſeraubes. Die Zeugſchmiede führen einen ehernen

Drachen vorüber, der Feuer ſpeit, die Kanoniere eine künſtliche Feſtung, von einem Elephanten bewacht, die Leute des Arſenals eine Galeere mit ausgeſpannten Segeln und wehenden Wimpeln, und von allen Seiten ſteigen Raketen in die Luft.

Eine ſchlimme Einrichtung in der Türkei iſt die vom ſogenannten Zahngeld — Diſch-Kiraſi —; ſo wird die Summe genannt, die ein Ort dafür entrichten muß, daß der Paſcha an den ihm umſonſt gelieferten Lebensmitteln ſich die Zähne abgenutzt hat.

Als Vorbedeutung reichlicher Verpflegung der Janitſcharen wurden die Namen ihrer Offiziere von den Bedürfniſſen der Küche genommen. Der Oberſt der Kämmerer, d. i. des Regiments, hieß Tſchorbaſchi, d. i. der Suppenmacher; der nach ihm angeſehenſte Offizier der Aſchdſchibaſchi, der oberſte Koch, und der Sakabaſchi, der Waſſerträger. Das Heiligthum des Regiments war der Fleiſchkeſſel, um den ſie ſich nicht nur zum Eſſen, ſondern auch zum Berathen verſammelten. Der Verſammlungsplatz — Etmeidan, d. h. Nahrungsplatz — der Janitſcharen lag in der Mitte von Konſtantinopel. Durch ein prächtiges Gitter gelangte man an ein großes Gebäude, welches die Inſchrift führte: Hier iſt der Ort, wo man den Janitſcharen ihre Lebensmittel gibt. Der Keſſel galt ihnen als Fahne.

Augerius Busbeque — niederländiſcher Geſandter in Konſtantinopel im ſiebzehnten Jahrhundert — erzählt, daß, wenn der Großherr ins Feld zieht, ihm mehr als 40000 Kameele und ebenſo viel Maulthiere mit Lebensmitteln folgen. Dieſe

Proviſion wird aber nicht unter die Armee vertheilt, die davon leben muß, was ſie in Freundes und Feindes Land findet; ſie darf nur auf dem etwaigen Rückzug davon Gebrauch machen. Es iſt daher nichts ehrenvoller für das türkiſche Heer, als wenn es nach dem Feldzuge nichts von dieſen Vorräthen angegriffen hat. Jeder Türke führt einen Beutel mit ſich, der mit Mehl gefüllt iſt und mit gekochtem Fleiſche, deſſen Faſern von der Sonne getrocknet wurden, eine Art von Tafelbouillon. Die Türken eſſen mäßig, weil der Gebrauch des Opiums den Hunger mindert.

Von feiner Küche im modernen Europa ſchweigt die Geſchichte lange. Karl dem Großen verdanken ſeine weiten Reiche, durch ſeine weiſen Geſetze, ſehr viel: durch ſeine Verordnungen zum Anbau der Gartenfrüchte und Gemüſe, durch das vortreffliche Beiſpiel auf ſeinen Kammergütern.

Den Juden bietet der Lebensbaum im Paradieſe zwar 500000 köſtliche Früchte; dagegen iſt ihnen hienieden verboten, Fleiſch und Butter zugleich zu eſſen. Auch darf drei Stunden nach dem Genuſſe des Käſe keine Fleiſchſpeiſe genoſſen werden; ebenſo wenig ſechs Stunden nach dem Fleiſcheſſen Käſe. Adam wurde (nach dem Talmud) aus dem Paradieſe geſtoßen, und Gott ſprach zu ihm: Du ſollſt eſſen das Kraut des Feldes! Adam antwortete: Gern will ich das Gras eſſen mit dem Eſel aus einer Krippe. — Durch dieſe Demüthigung wurde Gott wieder beſänftigt und änderte ſeinen Fluch dahin ab, daß er dem Adam das Graseſſen wieder erließ, und ihm nur auferlegte, im Schweiße ſeines Angeſichts ſein Brot zu eſſen.

Unſere biedern Vorfahren hatten ihre Büffelochſen, Elen-

thiere, Rennthiere, Bären, Luchſe, einen köſtlichen Storch, Waſſerhühner, Rohrdommeln, Paſtinaken, Holzbirnen und Holzäpfel — freilich bei Strömen von Bier nach dem Kampfe; auch wurden Seefiſche zum Faſten ſehr lange aufbewahrt.

Venedig, im Verkehr mit dem Orient und dem luxuriöſen Hofe des abendländiſchen Kaiſerreichs, lehrte die Italiener zuerſt feinere Tafelfreuden. Die Bürger der lombardiſchen Städte aßen (was als unerhörter Luxus galt) dreimal wöchentlich Fleiſch mit Gemüſe, aber Abends nie warme Speiſen. Im Anfange des vierzehnten Jahrhunderts ſetzte man bei den Feſten zuerſt gekochtes Fleich, dann Gemüſe und andere wohlſchmeckende Dinge auf; das Meiſte davon war ſtark gepfeffert. In Venedig lebte man aber natürlich am luxuriöſeſten, und doch erzählt Dandolo am Ende des elften Jahrhunderts: der Doge von Venedig heirathete eine Frau von Konſtantinopel, welche ſich ſo ſehr der künſtlichen Wolluſt hingab, daß ſie ihr Bett mit wohlriechenden Sachen durchräucherte, ſich nicht mit gewöhnlichen Waſſern wuſch und die Speiſen nicht mit den Fingern, ſondern mit gewiſſen goldenen Zweizacken und Gabelchen in den Mund ſteckte. Vierzig Jahre ſpäter beſaß der Koch des reichen Gegenpapſtes Anaklet ſchon Gefäße mit doppelt durchlöcherten Boden, ſodaß die Speiſen in die einen, koſtbare Gewürze und Räucherwerk in die zweiten gethan wurden, und der Dampf der letztern jene durchzog und den Geſchmack veredelte. Dieſe Ueppigkeit galt auch für einen Grund, Anaklet zu verdammen. Viel einfacher lebte Innocenz III. und ſo ſtreng Ludwig IX. gegen ſich war, hielt er doch einen anſtändigen Hof. Am Tage vor ſeinem Aufbruch

zum erſten Kreuzzuge wurden bei dem Abſchiedfeſte gegeſſen: friſche Bohnen in Milch gekocht, Reis mit Milch, Mandeln und Zimmt, Fiſche, Torten, gebratene Aale mit einer trefflichen Brühe und Aalpaſteten.

Kaiſer Friedrich II. war ſogar Gourmand. Er beſtellte ſich einmal 200 Stück Schinken. Er verbot, ſeine Weinberge zu verpachten, damit er den beſten Wein ſelbſt bekomme. Er verlangte die beſten Fiſche von Reſina, um Gallerte davon machen zu können; ja der Magiſter der Philoſophie, Theodor, mußte für ihn Syrupe und Veilchengurken verfertigen.

Feineres, überhaupt beſſeres Eſſen wurde gleichſam als ein Privilegium für die vornehmern Stände angeſehen und den andern Ständen faſt als Sünde angerechnet. Andreas Tiraquellas (im 20. Capitel ſeiner Abhandlung vom Adel), ſchlägt ein Staatsgeſetz vor, welches ſowol den Adeligen verbieten ſollte, ſchlechte, als den gemeinen Leuten ausgeſuchte Speiſen zu eſſen. Er beruft ſich auf ein Geſetz des Kaiſers Gratian, nach dem es niedern Leuten bei Todesſtrafe verboten wird, vornehme Speiſen zu verzehren. Selbſt der heilige Auguſtinus (im „Sermo de Sanctis") zählt es zu den Todſünden, wenn Arme ihnen nicht zukommende Speiſen genießen. Tiraquellas führt die Stelle aus dem 14. Geſange der Odyſſee an, wo Eumäus den Odyſſeus einladet mit ihm zu eſſen:

Iß nun, fremder Mann, ſo gut wir Hirten es haben,
Ferkelfleiſch; denn die Schweine der Maſt verzehren die Freier.

Auch Diogenes Laertius erzählt im Leben des Pythagoras, daß dieſer Philoſoph zu ſagen pflegte, es müſſe

wol einen Unterſchied geben zwiſchen Speiſen, mit denen man Sclaven füttre und denen, welche Freie und edle Männer genießen.

Die Kreuzzüge, die zuerſt nach ſo langer Zeit Morgen- und Abendland wieder in vielfache Berührung brachten, verbeſſerten den Küchenzuſtand Europas auf das bedeutendſte: viel Obſt und Früchte kamen uns zu dieſer Zeit aus dem Morgenlande; doch blieb noch lange das Derbe vorherrſchend, und große Gaſtmähler zeichneten ſich nicht durch das Gute, ſondern durch das Viele, und allerlei meiſt barocke Spielereien aus.

Noch zur Zeit der Königin Eliſabeth war ein Stück ſehr hartes Pökelfleiſch und ein Krug Bier das gewöhnliche Frühſtück ihrer Hofdamen. Zu Ende des ſiebzehnten Jahrhunderts genoß in England ſelbſt die Gentry monatelang kein friſches Fleiſch außer Wild und Fiſch, was daher weit wichtigere Artikel in der Wirthſchaft waren als gegenwärtig. Dieſer große Uebelſtand war Folge des mangelhaften Zuſtandes des Ackerbaus. Man hatte wenig Futter und wußte nicht Schafe und Rinder den Winter durchzufüttern, weshalb ſie zu Anfang der kalten Witterung in großen Maſſen geſchlachtet und eingeſalzen wurden, ſodaß man im ganzen Winter nur dies und großen Mangel an friſchem Fleiſch hatte. Unter Heinrich VII. aßen die Gentlemen im Gefolge der Großen niemals friſches Fleiſch, außer in der kurzen Zeit zwiſchen der Mitte des Sommers und Michaelis. Im Laufe zweier Jahrhunderte waren erſt einige Verbeſſerungen eingetreten und unter Karl II. legten die Familien nicht vor Anfang November ihren Vorrath eingeſalzener

Lebensmittel an, den man damals Martinsrindfleiſch nannte. Das Fleiſch war aber auch damals im Allgemeinen in England noch ſo theuer, daß höchſtens die Hälfte der Bewohner zweimal in der Woche animaliſche Nahrung genoſſen, die Uebrigen gar keine, oder höchſtens einmal die Woche.

Der Gebrauch der Meſſer und Gabeln wurde erſt ſehr ſpät allgemein. Aus unendlichen Stellen der Bibel geht hervor, daß man zu Chriſtus Zeit den Gebrauch des Meſſers nicht kannte: allenthalben iſt vom Brotbrechen, nie vom Brotſchneiden die Rede. Bei der außerordentlichen Sittlichkeit des Herrn läßt ſich mit Recht vorausſetzen, daß er das Brot geſchnitten haben würde, wenn er den Gebrauch des Meſſers gekannt hätte. In Frankreich — wenn ich recht unterrichtet bin — iſt bei einem Gaſtmahle, welches Philipp der Schöne gab, zum erſten Male von Meſſern und Gabeln die Rede, jedoch ſo, daß jeder Herr ein Meſſer, die neben ihm ſitzende Dame eine Gabel bekam. Zu dieſer Zeit wurde daher auch das Meſſer Mönch und die Gabel Nonne genannt. Es iſt bekannt, daß ſich die Türken nicht des Meſſers und der Gabel bei Tiſche bedienen. Jeder hat bei Tiſche fünf oder ſechs Servietten neben ſich, und Sclaven mit Roſenwaſſer, um die Hände nach jedem Gericht zu begießen, ſtehen zahlreich umher. Der Wirth legt nach einem vielleicht zehnfachen Waſchen mit zwei Fingern vor. Immerwährend wird ihm und Allen Roſenwaſſer präſentirt, und darauf, damit die Speiſen keinen Roſengeruch bekommen, gewöhnliches Waſſer; der Wirth trennt die Stücke mit den Fingern, die ganze Procedur ſieht

äußerſt appetitlich aus. Beefſteak wird in kleinen Dreiecken gereicht.

Das vierzehnte, fünfzehnte und ſechzehnte Jahrhundert zeichnete ſich durch prächtige Feſte und Gaſtmähler und durch ſehr wenig Geſchmack aus.

Zur Hochzeit des Herzogs Eberhard I. von Würtemberg (1474) kamen 14000 Perſonen. Ein Ehrengeſchenk zur Hochzeit war ein Becher, faſt einen Viertelcentner ſchwer. Aus drei Röhren eines Brunnens lief Wein für Jedermann.

Noch prächtiger ging es auf der Hochzeit Karl's von Burgund mit Margarethe von England (1468) zu. Der Saal, in welchem der Hochzeitſchmaus vor ſich ging, war ganz mit goldenen Tüchern decorirt. Auf den Tafeln ſtanden dreißig köſtliche Schiffe, beladen mit allerlei Braten Jedes Schiff trug vier Boote, in welchen ſich Gemüſe zu den Braten befanden. Zwiſchen jedem Schiffe ſtand ein Tabernakel; unter demſelben befanden ſich die Paſteten. Als die Gäſte ſaßen, kam ein Pferd, auf dem ein Knabe ſaß, verkleidet in einen Leoparden mit dem Panier Englands und einer Perle. Unter dem Klange der Inſtrumente ging ein Eichhorn um die Tafel, blieb dann vor dem Bräutigam ſtehen und gab ihm die Perle mit einer Anrede. Nach dieſem kam ein Löwe, in welchem vier Hofſänger ſaßen, die mit lieblichen Weiſen ſich hören ließen; auf ſeinem Rücken ſaß eine Schäferin. Der Hochzeitsſchmaus erforderte täglich 16 Ochſen, 10 Schweine, 600 Pfund Speck, 100 Pfund Ochſenmark, 250 Hammel, ebenſo viel Lämmer, 50 Stiere, 100 Haſen, 800 Kaninchen, 200 Faſanen, 200 Waſſer-

vögel, 800 Rebhühner, 400 Tauben, 200 Schwäne, 100 Pfauen, 400 Hühner, 1000 Hühnchen, 500 Kapaunen. Als dieſer Herzog einige Jahre darauf nach Trier auf den Reichstag zog, waren alle Tiſchgeräthe von Silber, die Becher mit Perlen und Edelſteinen beſetzt. Vierzehn üppige Gerichte eröffneten die Tafel, worauf zwölf und dann zehn ebenſo köſtliche folgten. Der vierte Gang beſtand aus den ſeltenſten Arten von Confect, das in dreißig goldenen Schüſſeln aufgetragen wurde. Vor den Trachten gingen ſechzehn Grafen in Goldſtoff gekleidet einher, zwanzig Trompeter, vier Pfeifer und zwei Heerpauker. Servirt wurde von mehr als 200 koſtbar ausgeſtatteten Bedienten und als Tafelwache dienten 200 Trabanten.

Als Herzog Georg zu Landshut mit einer polniſchen Prinzeſſin ſein glänzendes Beilager hielt, waren auch Kaiſer Friedrich und ſein Sohn Maximilian gegenwärtig. Während der acht feierlichen Tage wurden 3000 ungariſche Ochſen verzehrt, 62000 Hühner, 5000 Gänſe, 75000 Krebſe, 75 wilde Schweine, 162 Hirſche, 170 Fäſſer Landshuter und 270 ausländiſchen Wein. Die Koſten beliefen ſich auf 70760 Dukaten!

Auf der Vermählung des Kurfürſten Chriſtian II. zu Sachſen (1602) wurde nebſt einer ungeheuern Menge vornehmer Hochzeitsgäſte an 180 Tiſchen ſogar „das gemeine Geſindel" acht Tage lang geſpeiſt. Dem Bräutigam ſchwamm auf der Elbe ein Walfiſch und Neptun und Glaucus in ihrem Muſchelwagen entgegen, um ihn zu ſalutiren.

An dem ſo berühmten luxuriöſen altfranzöſiſchen Hofe

ging es um dieſe Zeit zuweilen ſehr wild, unordentlich und genau zu. So gab Anna von Oeſterreich (1645) den polniſchen Geſandten, bei der Gelegenheit der Vermählung der Prinzeſſin von Nevers mit ihrem Könige, ein großes Souper; aber ſchon im erſten Service fehlten mehrere Schüſſeln, und als ſich endlich die Fremden ziemlich ſpät zurückgezogen hatten, mußte man eine lange Reihe von Zimmern, die man zu beleuchten vergeſſen hatte, im Finſtern durchwandeln*). Noch toller ging es bei einem Feſte für die

*) Ich erinnere mich, bei einem ſehr ſchönen Feſte, wo man ſicherlich nicht an Erſparniſſe gedacht hatte, etwas Aehnliches erlebt zu haben. Chateaubriand gab es als Ambaſſadeur in Rom zu Ehren der Großfürſtin Helena in der Villa Medicis, im Jahre 1829. Das Mahl ſollte im Garten unter Zelten eingenommen werden, die aber ein heftiger Wind zerſtörte. Leider war die Möglichkeit eines ſo natürlichen Ereigniſſes nicht berechnet. Alles brach in wilder Eile nach der Villa auf; mich führte der Weg durch ein dunkles Souterrain, ſpärlich beleuchtet von einigen eiligſt auf Flaſchen geſteckten Talglichtern. Maurerhandwerkszeug, Gerüſte, Schutt überall. Das ſchöne Feſt war aufs unangenehmſte unterbrochen; obgleich Chateaubriand der in ſeinen „Mémoires d'outre-tombe" von dieſem Feſte ſpricht, der Meinung iſt, Alles ſchnell reparirt zu haben. Für mich war dieſes Feſt doppelt merkwürdig; denn ich ſpielte eine ſehr bemerkbare Rolle dabei. Nach dem Souper ließ ſich nämlich zuerſt eine berühmte Improviſatrice hören, und dann wurden einige franzöſiſche Vaudevilles zum Beſten gegeben. Ein Gaſt, der eine ganz unbedeutende Anſagerolle hatte, war krank geworden; man erſuchte mich, das Dutzend Worte zu ſagen. Aber kaum machte ich den Mund auf, als die zahlreich verſammelten franzöſiſchen Gäſte, in dem nationalen Vorurtheil, ein Fremder könne nicht fehlerfrei zwei Worte ausſprechen, in ein lautes Gelächter ausbrachen, welches bald allgemein wurde. Anſtatt mit zu lachen, ärgerte ich mich darüber und doppelt, als Chateaubriand mir nachher einige tröſtliche Worte ſagte. Ich hatte offenbar doppelt Unrecht, mich über Dummheit und Güte zugleich zu ärgern.

ſpaniſchen Geſandten zu. Die Tafel für des Königs Tiſch war geplündert und zwar von Leuten, die zum Hofe gehörten, ſodaß viele Schüſſeln nur halb voll waren, als man ſie den Majeſtäten vorſetzte. Dieſe Anordnungen hatten ihre Quelle in Mazarin's Geiz, der durch ſchmutzige Erſparniß die meiſten Chargen unbeſetzt und die beſetzten unbeſoldet ließ. Der Premierminiſter verwendete täglich oft mehrere Morgenſtunden dazu, um die Louisd'ore zu wiegen, die er des Abends im Spiele gewonnen hatte, damit er wieder diejenigen zum Spiel bringen könne, die nicht vollwichtig waren. Mit ſeinen italieniſchen Fingerchen, die nicht zu den ungeſchickteſten gehörten, wußte er mancherlei Vortheile zu ziehen. Am ganzen Hofe übertraf ihn nur der berüchtigte Chevalier de Gramont in Fingerfertigkeit, und man ſagt, daß dies der eigentliche Grund der Verbannung des Chevalier aus Frankreich geweſen ſei. Die Franzoſen der damaligen Zeit ſcheinen in ſolchen Fingerfertigkeiten geübt und nicht ſehr ſcrupulös geweſen zu ſein. Gramont erzählt (in ſeinen vortrefflich geſchriebenen Memoiren) ganz harmlos, daß er dieſes Talent angewendet und wie und wo er davon Gebrauch gemacht hat. — Herr von Cosnac, Erzbiſchof von Aix, erlebte noch die Heiligſprechung des François de Sales, ſeines frühern Bekannten. *Wie, rief er aus, Herr von Genève* (wo der neue Heilige Biſchof geweſen war), mein alter Freund, Ich bin erfreut über die glänzende Carrière, die er noch jenſeits macht. Es war ein liebenswürdiger, honetter Mann, ob er gleich im Piquet gerne betrog; ich habe es oft bitter erfahren. — Monſeigneur, entgegnete man ihm, wie iſt es

möglich, daß ein Heiliger ſtiehlt! — O ja, antwortete er, man hat der Beiſpiele; erinnern Sie ſich nur des heiligen Crispin. Uebrigens, fügte der Erzbiſchof hinzu, rechtfertigte ſich auch mein verſtorbener Freund damit, daß er ſagte, ſeinen Spielgewinn erhielten die Armen, und für die müſſe er ſorgen.

Die Zeiten Ludwig's XIV. brachten, wie der Literatur, ſo auch der franzöſiſchen Küche große Fortſchritte: erſt jetzt ſuchte man nicht mehr im Barocken und in der Uebertreibung, nicht mehr in der Menge und dem Gewichte, ſondern im Ausgezeichneten und Beſten ſich hervorzuthun. Man nannte das Diner des Königs: La viande du roi. Zwei Garde du Corps begleiteten die Küchenofficianten, die es in verſchloſſenen Körben trugen; auf dem Wege in die königlichen Gemächer mußte ſich Jedermann, wenn es ankam, vom Sitz erheben. Des Abends brachte man, immer escortirt, der Königin eine große Terrine Bouillon, ein gebratenes kaltes Huhn, eine Flaſche Wein, ein Orgeat, eine Limonade und einige Confituren. Ludwig XVIII. fand es höchſt ſonderbar, daß Napoleon ſein Diner nicht auf gleiche Weiſe von der Küche in den Salon mit Begleitung der Garde bringen ließ, und führte den alten Gebrauch wieder ein.

Die Zeiten Ludwig's XIV. ſind der ganzen gebildeten Welt, beſonders durch die große Memoirenliteratur dieſer Epoche, zu bekannt und in zu lebendiger Erinnerung, als daß ſich beſonders Intereſſantes und Neues darüber ſagen ließe. Trotz aller Beſtrebungen der Küche dieſer Zeit ließ dieſelbe noch ſehr viel zu wünſchen übrig; als Voltaire

ſagte: Un cuisinier est un être divin, glaubte er gewiß nicht, daß die franzöſiſche Kochkunſt zu ſeiner Zeit noch in der Kindheit läge. Man gab große Repräſentations-Diners; von den kleinen, feinen hatte man keine Idee. Die vornehmſten Herren lagen den ganzen Tag in den Wirthshäuſern, und ſelbſt bei den Diners reichte man vor, während und nachher Liqueure und ſtark gewürzte Getränke dar. Erſt ſeit 1735 verdrängte dieſe der Kaffee nach dem Diner, und unter dem Miniſter Maurepas, der unter ſeinem erſten Miniſterium die Theeeinfuhr begünſtigte, wurde dieſes milde Getränk eingeführt. Daſſelbe änderte die Sitten von Grund aus, es milderte ſie; man fing an, es unanſtändig zu finden, ins Cabaret zu gehen. Der Herzog von Ferte-Senectere war der letzte der franzöſiſchen Großen, dem man den Beinamen Le pair des cabarets gab.

Unter dem Regenten kamen, durch die Sitte des Hofes veranlaßt, die Soupers an die Tagesordnung; der Rauch der Küchen würzte alle Nächte die Atmoſphäre der Hauptſtadt. Der Prinz von Rohan, unter Ludwig XV. franzöſiſcher Geſandter in Wien, wollte dort die gleiche Mode einführen. Er ſchrieb nach Paris: Große Diners ſind hier in der Mode; aber man ſagt, meine Soupers thäten ihnen Schaden; — weshalb der Miniſter der auswärtigen Angelegenheiten eine ſehr lebhafte Note an den Prinzen ſchrieb, und ihn im Namen der Kaiſerin einlud, keine Souxere mehr zu geben.

Zur Zeit der franzöſiſchen Revolution gab der Herzog von Bedford dem emigrirten Herzog von Gra-

mont ein ſplendides Mahl; es war eines jener fürſtlichen, faſt königlichen Feſte, welches der Stolz der engliſchen Großen zuweilen Fürſten gibt. Man brachte zum Deſſert eine wunderbare Flaſche von Conſtanzwein, eine Flaſche ohne Vergleich, ohne Alter, ohne Preis. Es war flüſſiges Gold aus geweihtem Kryſtall, ein geſchmolzener Schatz, ein Sonnenſtrahl, es war Nektar, das letzte Wort von Bacchus ſelbſt. Der Herzog von Bedford ließ es ſich nicht nehmen, dem Gaſte ſelbſt das Glas zu reichen; dieſer koſtete das Getränk und erklärte es für unübertrefflich. Der Herzog, um ſeinem hohen Gaſte Beſcheid zu thun, ſchenkte ſich das zweite Glas ein; aber kaum hatte er es an die Lippen gebracht, als er es mit Schauder halb ohnmächtig fallen ließ. Man eilte hinzu, unterſuchte die Flaſche des Göttergetränks — es war Bibergail. — Der Herzog von Gramont hatte von dieſer infernalen Flüſſigkeit getrunken, ohne eine Miene zu verziehen. Dieſe ſtoiſche Selbſtverleugnung machte ihm große Ehre und gab eine hohe Idee von franzöſiſcher Artigkeit, die ſich ſo heroiſch gezeigt hatte.

Bonaparte aß mit Appetit und ſehr raſch; er liebte vieles und ſtarkes Gewürz. Eins ſeiner Lieblingsgerichte war ein Gigot de mouton, der ſehr braun gebraten ſein mußte, auch Hammel-Cötelettes liebte er. Er trank ſelten mehr als eine halbe Flaſche Bordeaux, ſein Lieblingswein; aber er miſchte viel Waſſer dazu. Als Erſter Conſul ſpeiſte er faſt alle Morgen ein Huhn, auf italieniſche Art in Oel und mit Zwiebeln, und ein beſcheidenes Ragout, welches man Poulet à la Provençale nannte und welches

noch immer auf allen Speiſezetteln franzöſiſcher Reſtaurateure zu finden iſt, aber den ſtolzen Namen Poulet à la Marengo angenommen hat. Zur Zeit des Kaiſerreichs wurden die Diners Napoleon's regelmäßig um ſechs Uhr ſervirt; aber der Kaiſer vergaß das Eſſen öfter. Einmal ließ er ſogar bis des Abends um elf Uhr warten. Die einzige Maßregel, die man bei ſolchen Gelegenheiten anwendete, war, daß man die Réchauds von Viertel- zu Viertelſtunde aufs neue mit kochendem Waſſer anfüllte. An dem Tage mußten (denn man erwartete ihn jeden Moment) nach und nach für ihn 23 Hühner an den Spieß geſteckt werden. Im Felde lagen, wie mir General Monthelon erzählte, in einer dünnen ſilbernen Maſchine immer einige Hammelcötelettes auf Butter. Sobald er die ſtets in Bereitſchaft gehaltene Suppe verlangte, wurden einige in Oel getränkte Bogen Papier unter die Cötelette-Maſchine gebracht, und die Cötelettes waren in wenig Minuten fertig, bevor der Kaiſer im eigentlichen Sinne des Worts die Suppe (er liebt die Julienne) verſchlungen hatte.

Als Bonaparte zur Zeit des Conſulats erfuhr, daß alle Cabinetscouriere mit Packeten, die beſonders Delicateſſen für die Großen des Reichs enthielten, belaſtet wurden, ſo gab er Befehle dagegen. Abends kam Cambacérès, der zweite Conſul, ſehr verlegen zu ihm und bat um eine Ausnahme für ſich, weil man ſich gar nicht Freunde erwerben könne, wenn man nicht eine ausgeſuchte Tafel führe, und daß es bekannt ſei, daß man zum großen Theil durch die Tafel regiere. Bonaparte beruhigte ſeinen Collegen: die Couriere durften fortfahren, ihm Paſteten aus Stras-

burg, Schinken von Mainz, Poularden aus der Normandie und Trüffeln aus Perigord zu bringen.

Cambacérès glaubte allen Ernſtes nicht, daß man gut regieren könne ohne excellenten Tiſch, und ſein Ruhm war zu hören, daß man in Paris, ja in ganz Europa ſeinen Tiſch als einen der vorzüglichſten lobe. An der Spitze ſeiner Freunde ſtand d'Aigrefeuille, die Hauptſtütze ſeines ſybaritiſchen Hofes. Dieſer aß ſo gern und ſo viel, daß er die ihm etwa noch übrig bleibende Zeit während der Verdauung damit zubrachte, über Das, was er gegeſſen hatte, nachzudenken. Zu dieſem gaſtronomiſchen, zu ſeiner Zeit in Paris hochberühmten Kreiſe gehörten ferner de Lavollée, Monvel, Fesquet, Noël und der Marquis Villevieille. Eine Dame wurde bei Tafel in Gegenwart Aigrefeuille's wegen ihrer Schönheit ſehr gelobt. Ja, ſagte er, ſie iſt ſo ſchön wie dieſer Auerhahn mit Trüffeln, der eben präſentirt wird. Einſt beklagte er ſich über Unwohlſein bei ſeinem Arzte. Sie müſſen, ſagte dieſer, weniger eſſen, wenn Sie länger leben wollen. — Weniger eſſen! antwortete er erſchrocken: nein, lieber früher ſterben! Der Tod ſcheint mir weniger ſchmerzlich als das Faſten. Jemand fragte ihn, ob er zuweilen bete; ja, antwortete er, um dem Himmel für die Erfindung der Kochkunſt zu danken. Das Paradies, ſagte er, iſt der Ort, wo man ewig zu Tiſche ſitzt, ohne ſich jemals den Magen zu überladen.

Grimod de la Reynière (ſein wirklicher Name iſt Alexander Balthaſar Laurent), der Verfaſſer des erſten „Almanach des Gourmands", zur Zeit des Conſu-

lats, dedicirte denſelben dem Koch des Cambacérès. Für die Emporkömmlinge, die nicht wiſſen, wie ſie ihrem Vermögen Ehre machen ſollen, ſchrieb er ſein „Manuel des Amphitryons". Sein Eifer für die Beförderung der Wiſſenſchaft des Gaumens ging ſo weit, daß er eine Jury von Feinſchmeckern (dégustateurs) ſich monatlich einmal im Rocher de Cancale verſammeln ließ, die mit ſchwarzen und weißen Kugeln über ein und das andere neue Gericht ballotirten. Grimod de la Reynière iſt der Corneille der franzöſiſchen Gaſtronomie, d. i. der Vorläufer des claſſiſchen Geſchmacks, aber ſeine Küche iſt ſo wenig correct als die Sprache Corneille's; beide ſind glänzend, erhaben, aber nichts weniger als frei von argen Fehlern gegen den guten Geſchmack. Beide hatten viel Verſtand, aber nur la Reynière ließ ihn im Geſpräch glänzen. Nach dem erſten, wohlverdienten, glänzenden Beifall ſeines „Almanach des gourmands" ließ er noch ſieben andere gleichen Inhalts mit gleichem Beifall folgen.

In derſelben Epoche ſchrieb Berchoux ſein intereſſantes Gedicht über die Küche. Berchoux war kein ſolider Gaſtronom, ſelbſt nicht einmal Kenner. Sein Werk iſt aber intereſſant und voll tauſend witziger Pointen. Der geiſtreiche Dichter, der geſagt: Qui me délivrera des Grecs et des Romains? konnte nicht ohne Einfluß bleiben auf die allmälig ſich Raum machende Küchenreform, vielmehr Küchenrevolution. Aber Berchoux kehrte, wie Grimod, im Alter zu der veralteten claſſiſchen Küchenliteratur zurück, indem er in beißenden Epigrammen die Rudera ſeines Geiſtes unnütz verpuffte. Nach ihm zeichnete ſich auf eine vor-

zügliche Weiſe in allem culinariſchen Wiſſen mein verſtorbener, ſehr verehrter Freund, der Marquis de Cuſſy, aus. Er iſt der eleganteſte Typus der Gaſtroſophie, der allen Franzoſen von Geſchmack und Gourmandiſe unvergeßlich iſt und lange bleiben wird. Sein ungeheures Vermögen ſchmolz nach und nach unter ſeinen liebenswürdigen und großmüthigen Händen. Napoleon machte ihn zum Baron und zu ſeinem Hofmarſchall. Nach dem Sturze des Kaiſerreichs ſah er ſich vis-à-vis de rien und erhielt unter den Bourbons eine unbedeutende Sinecure; aber er gab bis an ſein Lebensende die ausgezeichnetſten und geſuchteſten Diners der Hauptſtadt. Von ihm öfter in kleinen Geſellſchaften von acht bis zehn Perſonen eingeladen zu werden, was mir recht oft zu Theil geworden iſt, galt für ein Glück. An ſeinem Tiſche zeigte ſich nicht das Seltenſte, ſondern das Beſte, nicht bunteſte Mannichfaltigkeit aller Zonen und Länder, aber das Zeitgemäße in möglichſter Güte.

Einer der ausgezeichnetſten Köche Frankreichs, den er nur mittelmäßig bezahlen konnte, wollte ihn, trotz des Zuredens des liebenswürdigen Marquis, niemals verlaſſen, weil ihm die tägliche Belehrung mehr werth war als alles Geld. — Cuſſy ſchrieb „La Gastromanie historique", und ſonſt wenig; aber ſeine geiſtreichen Tiſch- und Küchenbemerkungen leben in der pariſer guten Geſellſchaft.

Der Freund des Marquis Cuſſy, berühmt wie er, war Brillat-Savarin, Rath am Caſſationshof. Er ſchrieb die „Physiologie du goût", ein unentbehrliches Handbuch für alle Gaſtroſophen, obgleich er eigentlich ſelbſt kein

Gaſtronom in der beſten Bedeutung des Worts genannt werden kann; er war eigentlich mehr ein ſtarker Eſſer, deſſen kräftige Geſundheit in einem athletiſchen Körper allen Folgen des oft zu Vielen bis ins Alter widerſtand. Brillat-Savarin gab keine weltberühmten Diners und war, außerhalb des Gerichtshofes und der Geſellſchaft bei Madame Recamier, wenig bekannt in Paris; ſein hiſtoriſches Leben beginnt mit ſeinem leſenswerthen Buche.

Einer der berühmteſten franzöſiſchen Köche der neuern Zeit, der ſich dieſen Heroen würdig anſchließt, iſt Montmireil. Er wurde nach Verona zum Congreß berufen und hieß ſeit dieſer Zeit der Congreßkoch. Lange war er in Wien bei dem Herzog von San-Carlos, ſpaniſchem Ambaſſadeur, in Rom und Paris bei Chateaubriand, der ſogar in ſeinen Memoiren von ihm ſpricht. In Rom verwandelte er in 24 Stunden ein abbeſtelltes Diner von 80 Perſonen in ein Souper von 120 Perſonen. Dies iſt ſein Meiſterſtück. Er reiſte, wie er ſich ausdrückt, nie anders als mit ſeinem Generalſtabe, wie er ſein zahlreiches Küchenperſonal nannte. Er iſt der Erfinder zweier Speiſen; man ſagt ihm aber, wie andern berühmten Köchen nach, daß er kein Omelette machen könne, aber in den Juliennen läßt er ſeine ganze Kunſt ſpielen: jenes iſt ihm verächtlich. Hieher gehört auch Ude, der berühmte Koch des Herzogs von York, den er ruiniren half. Als man nach dem Tode dem Herzog ein Denkmal auf einer hohen Säule errichtete, meinten die Engländer, ſie ſei deshalb ſo hoch, damit ihn ſeine Gläubiger nicht erreichen könnten. Ude wurde vor einigen Jahren in das berühmte Spielhaus von

Crockford in London als erſter Koch engagirt, mit einem jährlichen Gehalt von 30000 Francs.

In Anton Carême endlich erreichten die franzöſiſchen Köche ihren Gipfel- und Glanzpunkt. Carême hatte ſchon in der Kaiſerzeit ein großes Anſehen erworben. Er war der ausgezeichnetſte aller Oberköche, in den erſten Häuſern der Hauptſtadt geſucht, ja auf den Händen getragen.

Bei Talleyrand lernte ihn 1814 der Kaiſer Alexander kennen, der ſich ihn vom Fürſten ausbat. Bei dem Kaiſer hatte Carême monatlich 2400 Francs Gehalt; ſeine Ausgaben für die Küche beliefen ſich monatlich zwiſchen 80 und 100,000 Francs. Aber er wollte dem Kaiſer nicht nach Petersburg folgen; ein koſtbarer Brillantring belohnte ſeine Dienſte. Nun ging er mit Lord Stuart, engliſchem Geſandten, nach Wien. Hier wurde er mehr als Freund denn als Koch behandelt. Mylord kam täglich in die eleganten Küchen, um mit Carême Rückſprache zu nehmen. Das Anerbieten Ludwig's XVIII., in ſeine Dienſte zu treten, ſchlug er rund ab, weil daſſelbe in einer Weiſe geſchehen war, die ihm nicht zuſagte. Er zog die Stelle bei Rothſchild in Paris vor, nachdem er durch ſeinen alten Gönner, den Prinzen Louis Rohan, demſelben in gehöriger Form präſentirt worden war. Seit dieſer Zeit verſchmähte er alle andern Anerbietungen, ſowol von König Georg IV., der ihn ſehr hochſchätzte und oft nach ihm fragte, um ihn zu gewinnen, als von vielen andern hohen Häuptern. Carême hat viel geſchrieben, als: „Projets d'Architecture", dem Kaiſer Alexander gewid-

met; „Le pâtissier royal", „Le cuisinier parisien", „La table de quelques souverains, et grands seigneurs", „Un déjeûner de l'Empereur Napoléon", „La table du prince Cambacérès", „L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle". Er iſt ſo groß als Schriftſteller wie als Koch, und man kann von ihm, wie von Cäſar, ſagen: wenig Thaten gleichen ſeinen Worten. Die eigentlichen Helden Carême's ſind unbezweifelt Talleyrand und Rothſchild. Von dem Tiſche des Erſtern hat man tauſend Anekdoten. Fürſt Talleyrand war einer der Erſten, der überzeugt war, daß eine gute Küche die Geſundheit befeſtigen müſſe, und die letzten vierzig Jahre ſeines Lebens haben dieſen Grundſatz beſtätigt.

Von der ſüddeutſchen Küche verſtehe ich nichts. In einem augsburger Kochbuche finde ich den Unterſchied der gemeinen Seelen und der vornehmen darin angegeben, daß die erſtern aus gemeinem Semmelteich beſtehen, bei den letztern aber dieſer mit Mandeln, Roſinen und feinen Gewürzen angewendet wird.

Von der ungariſchen Küche verſtehe ich aber ganz und gar nichts, obgleich ich die Literatur derſelben, bis auf das neue „Peſther Kochbuch" (Peſth 1835) kenne; hier fand ich unter andern folgende Speiſen: Kaiſergerſtel, Kauliſuppe, Griesnockerln, Leberſchöberl, Maurachen, ausgebackne Kipfeln, Schinkenwandeln, Eierpfanzel, Hendeln mit Kauli, Kälbernes Brüſtel in der Glaß, Schill mit Sardellen, Hecht in der Kackelſoße, Rutten mit ausgelöſten Müſcherln, Krebsmeridon, Raiziſche Bitta, abgetriebenes Nudelpfanzel, Zuckerſtrauben, Böhmiſche

Dalkerln, Mandelhippen, Eis-Lebzelteln, Mandel-Buſſerln, Zucker-Zelteln, Weinſchirlſulz, Erdbeerenſaum, Schmankerl-Gefornes, Hetſchepetſch.

Bei einigen dieſer Speiſen iſt dem Ungelehrten das Material kennbar, bei andern aber wol ein Lexikon nothwendig; ich bekenne meine Unwiſſenheit mit Schmerz- und Schamgefühl.

Das Vaterland vieler Speiſen, namentlich aus dem Gewächsreich.

> Pourrions-nous nous plaindre de la nature, à présent que toutes les parties du monde ont enrichi nos champs, nos jardins et nos vergers, je ne dis pas seulement de légumes savoureux, mais de fruits exquis?
>
> *Bernardin de St.-Pierre.*

Sagt mir (ſo ſingt ein altgriechiſcher Dichter), ihr den Olymp bewohnenden Muſen, alle Wohlthaten, die Bacchus dem Menſchengeſchlechte brachte, ſeitdem er in einem ſchwarzen Fahrzeuge die Meere beſchiffte. Er brachte Silphium von Cyrene, aus dem Hellespont Makrelen und alle Arten von geſalzenen Fiſchen; aus Italien Kraniche und Kalbscötelettes; aus dem Lande des Sitalkes die Krätze und aus dem des Perdikkas eine ganze Flotte falſcher Verſprechungen für die Athener; aus Syrakus Käſe und Schweine für die Bewohner von Korcyra; möge Neptun ſie in den Meeresgrund ſtürzen, weil ſie ihre Zwiebeln für ſich behalten! Aus Aegypten brachte er Segelwerk und Papier, aus Syrien Weihrauch; aus dem reizenden Kreta Cypreſſen, aus Libyen Elfenbein, aus Rhodos Roſinen, getrocknete Feigen, Birnen und vor-

treffliche Aepfel; aus Arkadien weibliche Hülfstruppen, aus Pagaſus ſchwarze, auf der Stirn gebrannte Sklaven; aus Paphlagonien die Eichel Jupiter's und die lieblichen Mandeln, die Zierde der Tafel; Teppiche und Kiſſen von allen Farben aus Karthago.

Nach Varro kommen die Pfauen aus Samos, die Haſelhühner aus Phrygien, die Böcklein aus Ambracia, die Thunfiſche aus Chalcedonien, die Muränen aus Tarteſia in Spanien, die Stockfiſche aus Peſſinuntium in Phrygien, die Auſtern von Tarent, die Schollen von Chios, eine gewiſſe Art köſtlicher Meerfiſche (Elops) von Rhodos, die Meerbreſchen (Scarus) aus Cilicien, die Nüſſe aus Thaſos, die Datteln aus Aegypten, die Eicheln aus Iberien.

Durch Alexander's Zug nach Perſien und Indien kamen viele nie gekannte Pflanzen und Thiere, von Ariſtoteles gepflegt, nach Europa; durch ihn kam die erſte Kunde von bewäſſerten Reisfeldern, Gewürzen, Palmenſaft, Zucker und Zuckerrohr; Wolle von großen Bambusbäumen, Oel aus dem weißen Seſamum, Roſenöl und andere Wohlgerüche, Lack u. ſ. w.

Dem Cäſar dankt der belgiſche Gartenbau ſehr viel, wie andererſeits auch die Römer manche Kenntniß von den Wirkungen der Pflanzen jenen Gegenden ſchuldig ſind. So heilten die Frieſen einmal des Germanicus Truppen, denen in einem ſumpfigen Lager die Zähne ausfielen und die Knie wankten, mittels eines Krautes, Britanica genannt, von ihrem Uebel. Julius Cäſar wählte unter allen druidiſchen Pflanzen das wunderthätige Eiſenkraut,

um sich daraus eine Krone flechten zu lassen, die er am Tage seines Triumphzuges in Rom, wegen der Eroberung von Gallien, um seine Stirn legte. In den Ebenen Flanderns führte Cäsar den schönen Schatten gebenden Ahornbaum oder die Platane des Orients ein, die mehrmals erfror und von neuem hingebracht werden mußte.

Der Apfelbaum, der bei den ältern Malern im Paradiese als Baum der Erkenntniß des Guten und Bösen gilt (wie bei den Italienern der Feigenbaum), war in Belgien altheimisch. Seine natürliche Zone, der des Weinstocks folgend, umfaßt Belgien, ja dortige Apfelarten waren schon zur Römerzeit berühmt, zumal die trefflichen Kirschäpfel (Kersappelen). Cäsar brachte auch den Kohl nach Belgien, das jetzt davon zahllose Arten besitzt. Die Deutschen wurden allmälig ebenso große Freunde des Sauerkrauts wie die Römer, die selbst auf ihren Kriegszügen keinen Tag ohne dieses edle Gericht leben konnten. In Belgien ist das Kraut zur höchsten Güte und Mannichfaltigkeit gebracht. Der Kohl oder Spruyt von Brüssel, ein ganz flamändisches Gartengewächs, da selbst die anstelligen schottischen Gemüsefreunde von diesem Urbild nur einen matten Abdruck zu Stande brachten, ist ein Hauptruhm Belgiens unter den Gastrosophen der fünf Welttheile.

Die römischen Feldherren suchten das Lieblingsgemüse ihrer Soldaten überall anzupflanzen; doch diese mit den römischen Adlern ausgestreute Saat ist in keinem Lande so reich und üppig aufgegangen als in Belgien, wo die Zierde jeder kostbaren Tafel in feinen, schmackhaften Gartengewächsen besteht. Karl der Große hat durch seine

Capitularien das Siegel seines Scepters auf die Garten- und Blumenfluren gedrückt. Man verdankt ihm mehrere Kohlarten, Erbsen, Bohnen, Linsen, Carotten, Lattiche, Steckrüben, Zwiebeln, Lauch, die kleinen süßen Rettige, Schwämme, mehrere Rübenarten, Melonen, Gurken und sehr viele Fruchtbäume.

Es scheint, daß man außerhalb Europa früher und mehr für den Anbau von Früchten, Gemüsen u. s. w. gethan hat als hier. Die chinesischen Gärten, die Mannichfaltigkeit und der Reichthum der persischen sind bekannt. Die Spanier fanden Menagerien und botanische Gärten in Mexico, die alle europäischen weit zurückließen, und der Chalif Abdorrhaman I. legte selbst einen botanischen Garten an und ließ durch Reisende in Syrien und andern asiatischen Ländern seltene Sämereien sammeln. Er pflanzte die erste Dattelpalme. Schon im Anfange des sechszehnten Jahrhunderts legte Garcia de Orta, ein portugiesischer Arzt, da, wo jetzt Bombay liegt, einen botanischen Garten an, in welchem er die Arzneigewächse cultivirte. Aber zur Zeit der Regierung Heinrich's VIII. baute man in England noch keinen Salat, keinen Kohl, keine Rüben und andere eßbare Wurzeln; was man von diesen Producten brauchte, wurde aus den Niederlanden eingeführt. Der Hopfen wurde erst 1524 in England bekannt und gebaut. Der Johannisbeerstrauch kam 1533 von der Insel Zante nach England, und im Jahre 1540 pflanzte man in der Grafschaft Kent die ersten Kirschbäume, die man aus Flandern brachte.

Wenn man es uns fortwährend zum Vorwurf macht,

daß wir alle Welttheile ausplündern, um unsere Tafel zu bereichern, so müßten wir freilich zur hochgepriesenen Einfachheit zurückkehren, wenn wir uns damit begnügen wollten, was sich ursprünglich, oder etwa zu Zeiten des Tacitus in unserm Vaterlande fand: einige Getreidearten, einiges, aber recht schlechtes Wurzelwerk, wilde Aepfel und Birnen (die sogenannten Hutzeln), Hagebutten und dazu als Gewürz Kümmel.

Kein Buchstabe des ABC, der uns nicht Fremdes auf die Tafel und nach Deutschland brachte! Ich führe nur flüchtig an, was sich leicht sehr vermehren ließe.

Aepfel. — Wahrscheinlich aus Kreta, wo die cydonischen Aepfel, von der Stadt Cydonia, lange berühmt waren. Nach Deutschland kamen die ersten Aepfel aus der Normandie.

Artischocken. — Das Vaterland derselben ist Syrien, Klein-Asien, die griechischen Inseln.

Aprikosen aus Armenien. Die Römer nannten sie Malum Armeniacum und Epiroticum, weil sie solche aus diesen Ländern bekamen, ehe der Baum dreißig oder vierzig Jahre nach Christo in Rom gemein zu werden anfing.

Ananas brachte Columbus aus Guadeloupe.

Bohnen. — Die Saubohne (Vicia faba) war zwar schon den alten Deutschen bekannt; sie stammt aber nicht weit vom Kaspischen Meere, von der persischen Grenze her; Zwergbohnen und die Phaseolen aus Ostindien.

Blumenkohl kam erst zu Anfang des vorigen Jahrhunderts aus Cypern, stammt aber aus Kreta.

Birnen ebenfalls aus Kreta. Die Pergamotbirnen brachten die Kreuzzüge.

Boretſch kam im funfzehnten Jahrhundert aus der Levante.

Citronen. — Die Chineſen brachten wahrſcheinlich die erſten Citronen, und mit mehr Gewißheit die erſten Orangen nach Afrika, und die Karthager veränderten die Farbe, indem ſie ſie auf Granaten verpfropften. Zu den Römern kamen die Citronen aus Medien, daher ſie dieſelben Mala Medica nannten.

Cacao brachten die Spanier aus Amerika.

Dinkel (Spelta) ward in Deutſchland ſchon in den älteſten Zeiten gebaut.

Datteln aus Phönizien.

Erdbirnen, Erdartiſchocken aus Braſilien.

Endivien wahrſcheinlich aus Oſtindien.

Erbſen erhielten wir von den Römern; die aus dem Römiſchen kommende Abſtammung des Worts Erbſe (von Ervum) erinnert noch daran.

Erdbeeren. — Die gemeine Hügelerdbeere aus den Alpen; die virginiſche aus Virginien und Carolina. Die Rieſenerdbeere aus Chile; die großblumige aus Surinam.

Feigen kamen aus Hyrkanien über Griechenland nach Italien, und von da unter Julian nach Gallien.

Flieder aus China.

Gurken wahrſcheinlich aus dem Orient, und ſchon auf Befehl Karl's des Großen gebaut. Waſſergurken aus Süd-Europa, afrikaniſche vom Cap der guten Hoff-

nung; die rauchfruchtige aus Aegypten, die süße aus Ostindien, die lineirte aus Guiana. In einer Urkunde des neunten Jahrhunderts kommt auch schon Charpiz, d. i. Kürbiß vor, welcher (nach Ritter) aus der Tartarei kommt, aber wild in Unter-Italien, Aegypten und Indien wächst; der zittrige kommt aus Chile, der eiförmige aus Astrachan.

Granatäpfel aus Cypern.

Gewürznelken aus den Molucken.

Kaffee aus Arabien.

Kresse aus Kreta.

Kohl. — Der dickblättrige aus Aegypten, der lackblumige aus Süd-Europa, der verlängerte aus Ungarn, der strauchige aus Italien, der Zwergkohl aus Süd-Frankreich, der Bastardkohl und der weißgraue aus Neapel, der glatte aus Spanien, der Bergkohl aus Sicilien, der Rübsenkohl aus Belgien, der schwarze aus Deutschland, der violette aus China. Sauerkohl — Sauerkraut — ward, wie Kohlrabi, in Deutschland schon im Mittelalter genossen.

Kirschen kamen durch Lucullus nach der Besiegung des Mithridates aus dem Pontus; sie stammen aber nicht aus Klein-Asien, sondern waren dahin schon in sehr frühen Zeiten aus Persien gekommen.

Kastanien, aus Kastana in Klein-Asien, wurden in Europa zuerst in Sicilien einheimisch.

Kapuziner-Kresse aus Peru.

Kartoffeln aus Peru.

Linsen erhielten wir durch die Römer.

Löffelkraut (Cochlearia) aus Sibirien.

Meerkohl. — Der rauhe aus der Tartarei, der herzblättrige vom Kaukaſus, der nierenförmige aus Nord-Afrika.

Melonen aus Aſien, kamen ſehr frühzeitig nach Aegypten und Griechenland.

Mais aus Nord-Amerika.

Mangold. — Der gemeine wuchs überall, der ausgebreitete kam aus Madeira.

Maulbeeren aus Perſien.

Mandeln kamen aus Klein-Aſien und von da nach Kreta, bittere aus dem Orient.

Muscatnüſſe aus den Molucken. Le Poire brachte das erſte Muscatpflänzchen nach Isle de France.

Nüſſe aus Kreta. Die gemeine Wallnuß aus Klein-Aſien, die aſchfarbige, ſowie die ſchwarze, aus Nord-Amerika.

Oelbaum aus Aegypten nach Attika.

Paſtinaken (von den Römern Pastinaca genannt) wuchſen ſchon in den Wäldern des alten Germaniens wild.

Pfirſichen aus Medien und Perſien.

Pflaumen aus Syrien. Damascener Pflaumen aus der fruchtbaren Ebene von Damaskus in Syrien durch die Kreuzzüge.

Peterſilie aus Sardinien.

Pfeffer aus Oſtindien.

Quitten (Pirus Cydonia) wurden zuerſt aus der Gegend der Stadt Cydonia in Kreta, wo ſie wild wuch-

ſen, nach dem übrigen Europa verpflanzt, daher ihr Name. Urſprünglich kommt die Quitte aus Ceylon.

Rüben und Möhren im alten Gallien einheimiſch. Zaunrübe: die gemeine aus Europa, die fadenförmige aus Oſtindien, die feigenblattige aus Buenos-Ayres, die handförmige aus Ceylon. Die Monatrettige und die kleinen Rübchen aus China, von wo ſie gegen Ende des Mittelalters nach Europa gekommen ſind. Spuren von ihrem Anbau in England finden ſich ſchon im Jahre 1584, und ſie ſcheinen um dieſe Zeit nichts Neues mehr in Europa geweſen zu ſein.

Univ.-Bibl. München

Rettige, welche Plinius im Buche eine unedle Speiſe nennt, aus China gekommen, waren Griechen und Römern frühzeitig bekannt. Wir erhielten ſie von den Römern, wie die beſſern Radieschen (von radix und radicula).

Reis aus Aethiopien.

Schalotten, auch Eßlauch, Aſchlauch, von der Stadt Askalon in Paläſtina benannt, von wo ſie die Kreuzfahrer mitbrachten, waren ſchon zu Plinius' Zeiten in Italien.

Spargel. — Der ſpitzblätterige aus Süd-Europa, der aethiopiſche vom Cap der guten Hoffnung, der weiße aus der pyrenäiſchen Halbinſel und der Berberei.

Spinat aus dem Orient.

Thee aus China.

Vanille in Oſt- und Weſtindien einheimiſch.

Weizen haben wir ſchon frühzeitig, durch die Römer ermuntert, an den Ufern des Rheins und der Donau

gebaut. Das alte Wort weiß (gothiſch hweits) beweiſt das.

Wein aus Aſien, ſehr zeitig aus den Fabelzeiten des Bachus nach Griechenland gebracht. Eine vortreffliche Art blauer Weintrauben, in Frankreich unter dem Namen Chaſſelas von Fontainebleau bekannt, ſoll dahin aus Cypern gekommen und von Franz I. in ſeinen Weinbergen von Fontainebleau und Coucy angepflanzt worden ſein; ſowie einer der gehaltreichſten Malagaweine von Trauben kommt, die vom Rheine ſtammten, wohin wiederum die Römer die erſten Reben gebracht haben. Auf dem Johannisberge ſollen ſpaniſche Weintrauben, und auf dem Steinberge Tokaier-Trauben zuerſt gepflanzt worden ſein. Beide Weine haben einen innern Beleg, der dies wahrſcheinlich macht. Nach Tokai wurden die erſten, jetzt dort gebauten Trauben von Matthias Corvinus aus Syrien gebracht, deſſen Begleiter, einer von dem alten Geſchlechte der Gozze Pecorari aus Raguſa, dieſe Trauben dann bei ſich anpflanzte, ſodaß der ſogenannte Malvaſier von Raguſa nicht nur die Veilchenblume des Tokaiers, ſondern, was noch viel auffallender iſt, auch den Brotgeſchmack deſſelben noch hat.

Zwiebeln — wenigſtens die Zipollen — ſollen aus dem Orient oder aus Afrika gekommen ſein; ſie waren aber in Aegypten ſchon uralte Lieblingsſpeiſe.

Zimmt aus Ceylon.

Zucker. — Das Zuckerrohr iſt eine indiſche Frucht (das Wort Saccharum kommt aus dem Alt-Indiſchen, im Sanſkrit heißt der Zucker Sarkarà), welche die Araber aus

Sicilien und Cypern brachten, war auch schon zeitig in China bekannt. Das Zuckerrohr hatte sich im zwölften Jahrhundert über die ganze alte Welt verbreitet, wie es denn bekanntlich auch später in Amerika angepflanzt wurde.

Allgemeines.

— — — Le vrai Amphitryon
Est celui où l'on dine.
Molière.

Gute Esser und ein verständiger Wirth sind Beide so selten wie ein guter Eierkuchen. Zu einem guten Esser gehört, daß er, bevor er sich zu Tische setzt, eine genaue Prüfung anstellt über den Zustand seines Magens, damit er den Etat seiner Fähigkeiten genau ermessen und die Einnahme damit in Einklang bringe! Ein guter Esser läßt bei Tische niemals und unter keiner Bedingung auf sich warten, weil das das gute Essen unmöglich macht. Derjenige aber, der die Tafel verläßt vor dem allgemeinen Aufbruch, wird vom Wirth, wie von jedem guten Esser, als Deserteur angesehen.

Bin ich zu einem Diner geladen, so erwarte ich einen Fisch, Geflügel, Wild, ein großes Morceau de résistance und ein Ragout. Ohne diese Hauptsachen stehe ich nicht zufrieden auf: sie sind die fünf Acte des Drama, dazu ebenso nothwendig, wie die berühmten drei Einheiten der französischen Tragödie.

Ein verständiger Wirth muß vor allen Dingen ein liebenswürdiger Mensch sein; das Andere findet sich und wenn nicht, so sieht man der Liebenswürdigkeit gern und selbst Vieles nach, und dann corrigirt sich der Liebenswürdige auch bald; er will gefallen, und das macht ihn aufmerksam auf gute Muster; überall, gern und schnell eignet er sich das Gute an: es wird ihm sofort zur andern Natur.

Zu einem guten Amphitryon gehört Takt, Feinheit, Welt, Zuvorkommenheit und Ruhe. Wer Gesellschaft empfängt, muß sich oft selbst verleugnen; er muß nicht glänzen wollen; er muß für alle Gäste aufmerksam besorgt sein, ohne daß es Einer gewahr wird. Er muß den Bescheidenen, Verlegenen ermuntern; sorgen, daß sich Jeder behaglich fühle; das Gespräch zu beleben suchen, aber es nie und unter keiner Bedingung beherrschen. Es ist unmöglich, daß das Alles ein junger Mann, auch von bester Erziehung, zu leisten im Stande ist, die geselligen Talente erfordern anhaltende Beobachtung, mannichfache Erfahrung. Freilich hat eine natürliche, von wahrhaftem Wohlwollen herrührende Artigkeit etwas Bezauberndes, weshalb auch affectirte Leute nie gefallen; aber damit allein ist's eben noch nicht gethan, — zu dieser Kunst gehört viel, sehr viel positives Wissen.

Der Amphitryon muß nicht nur ein Meister im Tranchiren sein, sondern auch genau erwägen, welchem Gaste gewisse Stücke par préférence zukommen; denn offenbar ist es wünschenswerth, daß er gewisse Speisen selbst vorlegt und herumreichen läßt. Er muß auch nicht, wie der berühmte Minister Fürst Kaunitz, einige Stunden früher oder später sich zu Tische setzen, als er Gäste geladen hat.

Dieſer war der Erſte in Deutſchland, der die ſogenannten Rinces-bouches einführte. Man brachte ihm, wohl verſtanden ihm allein, damit zugleich einen Spiegel und Schwamm, und er wuſch ſich in großer Ruhe Mund und Zähne. Uebrigens ſind die Rinces-bouches, die von England nach Frankreich gekommen ſind, eine nachahmungswürdige Einrichtung, ſowol in Bezug auf Reinlichkeit, als Geſundheit. In Frankreich ſchwimmt in dem lauwarmen, oft wohlriechenden Waſſer eine Citronenſcheibe.

Der Eßſaal muß durch tauſend elegante Einzelheiten: durch Helle, gleichmäßige Wärme, 13—16 Grad Réaumur, elegantes Tiſchzeug, Silber, Aufſätze, Kryſtall, Bronzen, ein reiches Buffet an Tauſend und Eine Nacht erinnern. Er muß wo möglich gegen Norden liegen, muß länglich ſein; ſich vor allen Dingen nicht nach dem Flur zu öffnen, damit nicht Neugierige geſehen werden oder die Bedienten der Gäſte, nicht bei jedem Thüröffnen Kälte oder Zugluft fühlbar werden. Ein geſchmackvoller Kronleuchter hänge über der Mitte des Tiſches; ſelbſt im Sommer müſſen Teppiche liegen, damit die Bedienten wo möglich gar nicht gehört werden. Zwiſchen dem Tiſch und dem Buffet muß wenigſtens ein Zwiſchenraum von fünf Fuß ſein. Einige ſilberne Champagnerkühler auf ſilbernen Tellern müſſen auf der Tafel ſtehen, damit den frappirten Champagner, der leicht und mouſſirend ſein muß, jeder Gaſt nach Belieben zur Hand habe. In gleicher Entfernung ſtehen die Teller, auf ihnen liegen die Servietten, elegant, mannichfaltig geformt; zur Rechten Meſſer und Gabel; ein Weniges davon, noch mehr rechts der Löffel. Alle Gläſer und Caraffen

ſeien vom reinſten Kryſtall, in gleicher Form geſchliffen; eine Waſſer-, eine Roth- und eine Weißwein-Caraffe wechſeln rund um den Tiſch in der Art ab, daß vor jedem Gaſte eine Caraffe und fünf Gläſer zu ſtehen kommen. Ein Waſſerglas (alles Waſſer in Eis frappirt), eins für Madeira, kleiner als die andern Gläſer, eins für gewöhnlichen Wein und für Bordeaux und endlich ein Champagnerglas. Rheinwein wird in Römern präſentirt, die auf dem Schenktiſche, mit den Gläſern ſtehen, in denen feine und Deſſert-Weine präſentirt werden.

Iſt der Tiſch geräumig, ſo ſteht ein Theil des Deſſert darauf, wofür ich eigentlich nicht bin, weil ich mich lieber mit der Geſellſchaft unterhalte; das Meiſte des Deſſert gehört jedenfalls auf einen Seitentiſch. Kleine Brote liegen auf den Tellern. Meſſer und Gabeln werden, ohne Verlangen, jedesmal mit dem Teller getauſcht. Ich mußte es einmal, bei einem recht guten Diner, mit anſehen, daß ſie auf dem Buffet in heißes Waſſer geſteckt und mit Lappen abgetrocknet wurden; und wäre die Anſtalt noch ſo reinlich geweſen, ſo gehört das Reinigen ein für allemal nicht in den Saal und vor die Augen der Gäſte.

Die Suppenteller gehören nicht auf den Tiſch; der Kammerdiener oder, wenn er vorhanden iſt, der Haushofmeiſter ſorgt für warme Suppenteller und gibt immer zweien Bedienten zweierlei Suppen zur Wahl der Gäſte. Gewärmte Teller für die warmen Speiſen ſind ſelbſt in den Hundstagen wünſchenswerth. In den ſehr großen unterirdiſchen Küchen von Schloß Windſor werden die Teller auf einen ungeheuern, durch Dampf geheizten Marmorkaſten gewärmt.

Deſſert-Teller, mit kleinen Deſſert-Servietten, auf denen die Deſſert-Meſſer, -Gabeln und -Löffel liegen, müſſen von Vermeil ſein. Obſt wird auf goldenen Tellern gegeben, reich emaillirt, und mit halben Perlen garnirt, wie man ſie auf alten Uhren und Colliers ſieht. Am Hofe zu Wien (unter Kaiſer Leopold) bediente man ſich zum Deſſert farbiger Sammetſervietten, die natürlich nur einmal gebraucht werden konnten.

Nichts iſt unleidlicher als die bemerkbare Geſchäftigkeit der Bedienten, ihr lautes Auftreten, Klappern mit Schüſſeln, Gläſern, Flaſchen, Meſſern und Gabeln, wie das Hin- und Herlaufen. Ein Bedienter, ſagt ein Kenner, muß ein ätheriſches Weſen ſein, das ſich nur von Hühnerbouillon nährt. Fettigkeit iſt nur dem Haushofmeiſter, dem 20 Jahre im Dienſt ſtehenden Kammerdiener nachzuſehen. Höre ich die Bedienten gehen und kommen, ein Trampeln, wie im Pferdeſtall, ſo weiß ich, der Wirth hat zur Oſtentation allerlei Geſindel in gute Livree geſteckt; er liebt zahlreiche, nicht gute Bedienung, welche das ſeltene Vorrecht eines ſoliden Hausſtandes iſt. Wo dieſe fehlt, da weiß ich im voraus, daß ich bei jedem mir präſentirten Gericht angeſtoßen, zuweilen getreten, mit Suppen und Saucen beſpritzt werde. Während ſolch ein Tanzbär mir in Angſtſchweiß die große Fiſchſchüſſel mit dem größern Fiſch präſentirt, fährt er mir mit dem Fiſchſchwanz an die Schulter, indeß daſſelbe Schickſal mit dem Fiſchkopfe meinem Nachbar paſſirt. Zu ſolchen Dingen gehört noch: die ſämmtlichen Diener in weiß baumwollenen Handſchuhen zu ſehen, was alle Eßluſt rauben muß; denn die Antwort auf die

Frage, warum die Leute Handſchuhe anziehen, kann nie befriedigend ausfallen. In Frankreich hat man in ſelbſt guten Häuſern, um nicht von ungeſchickten Bedienten angeſtoßen und begoſſen zu werden, in neuerer Zeit die Einrichtung getroffen, daß die großen Schüſſeln jedem Gaſte ſeitwärts präſentirt werden. Dieſer muß, was ſchon incommodirt, ſich wenden, um zu prüfen. Trägt nun der Gaſt Verlangen nach der Speiſe, ſo ſteht neben dem präſentirenden Bedienten ein zweiter, der, z. B. bei Gemüſen, mit Teller und Löffel bewaffnet iſt und vorlegt; vorkleckſt, ſollte ich ſagen, ſo widerwärtig erſcheint mir dieſe Procedur. Man erhält natürlich nur Das, was der Willkür des Bedienten bequem iſt — das wirft er hin auf den Teller. Mir vergeht dabei die Eßluſt, und geſtoßen zu werden erſcheint mir faſt als ein kleinerer Uebelſtand. Ich erinnere mich dabei jenes guten Mannes, der ſo lange in der Nacht von Mäuſen incommodirt wurde, bis er das Mittel erſann, die ganze Nacht einen Tambour an ſein Bett zu ſtellen, der immerfort trommeln mußte, wodurch der Gute von den Mäuſen wirklich nicht mehr geſtört wurde.

Ich bin der Meinung, daß der Wirth einige Speiſen, namentlich den Fiſch*) immer vorlegen muß. Ebenſo wie die Frau vom Hauſe die Compots mit Saucen und die Confitüren. — Faſt alles Andere kann auf dem Kredenztiſch geſchnitten und dann herumgegeben werden. Uebri-

*) Hierin beſaß Ludwig Philipp, König der Franzoſen, eine unübertreffliche Fertigkeit und Grazie. Er legte auch die andern Relevés vor.

gens müſſen die Gäſte ſo weit voneinander ſitzen, daß bequem zwiſchen ihnen präſentirt werden kann.

Spiegel und Uhren dürfen nicht im Speiſeſaal ſein: nur nüchtern beſieht man ſich im Spiegel, und dem Glücklichen ſchlägt keine Uhr.

Große Freſſen lieben keine weiten Ausſichten, ſagt Jean Paul, wahr, aber etwas unhöflich. Aber gute Eſſer ſind Menſchen von Geſchmack, und wenn ſie bei Tiſche allerdings nicht Blicke in weite Fernen lieben, weil ſie in der Nähe angenehm beſchäftigt ſind und daher keine Zerſtreuungen ſuchen oder bedürfen, ſo ſuchen ſie doch möglichſt elegante Harmonie der nächſten Umgebung. Der Eßſaal ſollte Bilder enthalten, die an die Küche erinnern, mit ihr verwandt ſind. Ich erinnere mich in Venedig im Palaſt Grimani eines Bildes von Udine, welches ich für meinen Eßſaal copirt wünſchte. Es iſt ein Deckenſtück. Nach allen Richtungen der Windroſe gehen eßbare Dinge aus. Auf der einen Seite in Fiſchnetzen alle möglichen Leckerbiſſen, die das Meer liefert; auf einer andern Geflügel, Wild. Noch lieber möchte ich eine Copie des berühmten Bacchanals von Salvator Roſa. Das Bild ſtellt einen dunkeln Wald vor: an einer offenen Stelle zeigen ſich Gruppen von Menſchen, in leichten Draperien allerlei Tollheiten treibend, um eine Statue des Bachus. Andere Figuren, halb liegend auf der Erde, trinken aus Vaſen und Bechern. Andere ſtehen oder liegen in den verſchiedenartigſten Stellungen und Lagen halb trunken umher. Es iſt eine bewundernswürdige Compoſition. Aber freilich, das Geſicht des Wirths wirkt angenehmer als Bilder! Es gehen aber leider

großer Reichthum und guter Geschmack nicht immer Hand in Hand.

Wenn ein Großer in Persien ein Fest gibt, so ladet er nicht nur den Herrn, sondern sämmtliche Diener ein, sowie auch alle nur möglichen Bekannten des Eingeladenen: es ist Pflicht des Wirths, alle diese Eingeladenen auf alle Weise auf das angenehmste zu beschäftigen, was freilich bei der Unzahl der Geladenen und ihren ganz verschiedenen Ansprüchen und Berechtigungen seine Schwierigkeiten hat. So etwas mag man sich in Persien gefallen lassen. Aber ich habe auch auf englischen Routs, wegen Ueberfülle der Gesellschaft und beschränkten Locals, mehr als einmal nur bis in die halbe Höhe der Treppe vordringen können, ohne Wirth und Wirthin zu sehen, ohne bis in den Salon kommen zu können; und so Etwas nennt man ein ausgezeichnetes Fest.

Der Kammerdiener, der Jäger, der Jockey und die Bedienten, in zwei Reihen geordnet, stehen in Gala im Entrée, still und ernst; Keiner scheint beschäftigt, oder sogar eilig. Bei Tische bedienen sie schnell, geräuschlos. Sie sind achtsam auf das kleinste Zeichen des Herrn, was aber den Gästen kaum bemerkbar sein darf. Der Amphitryon rügt im immer gelassenen Gleichmuth keinen Fehler; alle Ordnung scheint absichtslos, damit die Gäste sich heimisch fühlen, wohl und leicht. Die Hauptprobe eines guten Bedienten beim Aufwarten bei Tische ist, wenn er den monströsesten Braten auf ungeheurer Schüssel leicht auf einer Hand zu balanciren versteht.

Gesicht und Geruch sind die Vorposten des Gaumens;

ſie erleichtern, leiten, erregen, und deshalb tadeln wir die Einrichtung, nach welcher die Schüſſeln, ohne auf den Tiſch gebracht zu werden, bald vorgelegt werden, wodurch Geſicht und Geruch nicht vollſtändig zum Vorgenuß kommen. Noch ſchlimmer iſt die Weiſe, gleich einen ganzen Gang Gerichte aufzutragen (was man in Frankreich servi en ambigu nennt); ſie verwirrt den Geruch, macht die Unterſcheidung unmöglich und wird dadurch der Geſundheit leicht nachtheilig.

Der Rath, ein, höchſtens zwei Gerichte auf einmal zu ſerviren, beruht ebenſo gut auf gaſtroſophiſchen Grundſätzen, als er phyſiologiſchen Grundes iſt. Der Wetteifer der drei Sinne: Geſchmack, Geſicht, Geruch — iſt kein Luxus. Eine Subſtanz entzieht ſich der Aufſicht des Geſchmacks und Geruchs, welche das Geſicht verſchmäht; eine andere, von Anblick und Geruch gleich anlockend, wird vom Gaumen zurückgewieſen; der dritten geht es ſo in Bezug auf den Geruch, während die beiden andern ſie gut heißen. Keiner dieſer drei Schiedsrichter hat vorſchnell geurtheilt, keinen darf man ungeſtraft verachten, nur ein einſtimmiges Urtheil entſcheide.

Wenn das Auge nicht auch bei Tiſche mitzuſprechen hätte, ſo würden die Köchinnen vor den Köchen den Rang behaupten; denn ſie ſind in vielen Dingen geſchickter, pünktlicher, ſorgſamer. Aber die beſte Köchin wird immer, ſelbſt gegen den mittelmäßigen Koch, im eleganten Anrichten, in allen Verzierungen der Speiſen zurückſtehen. Aber das Geſicht behauptet ſeine Rechte! Wer würde ein Butterbrot mit dem Raſirmeſſer geſchmiert eſſen wollen! Ein Dutzend Auſtern in einem Weinglas mit der Gabel einzeln zu fiſchen

und zu eſſen, halte ich faſt für Unmögliches, und will Niemandem den mißlichen Verſuch anrathen.

Man erzählte mir von einem Gaſtmahl, welches aus lauter Pulvern in Büchſen componirt war. Zuerſt wurde jedem Gaſte ein Teller mit heißem Waſſer vorgeſetzt. Es ſtanden 100 Büchſen nach dem Alphabet geordnet, jede mit einer Etiquette, man hatte die Auswahl aus 100 Suppen. Griff man nach S., z. B. nach einer Schildkrötenſuppe: ſo ſtreute man aus der bezüglichen Büchſe (in Form der Pfefferbüchſen mit ſilbernem Sieb am Kopfende) einige Meſſerſpitzen auf den Teller mit heißem Waſſer und nahm natürlich von jenem Extract mehr oder weniger, nachdem man die Suppe ſtark oder ſchwach wünſchte. In der Mitte des Tiſches ſtand eine ungeheure Schüſſel, ungeſalzen, ſie ſah aus wie Kartoffelbrei und bildete die Maſſe für alle möglichen Gerichte, von der Suppe bis zum Deſſert und Eis. Das Hauptverdienſt derſelben beſtand darin, daß ſie, allein genoſſen, nach gar nichts ſchmeckte. Aus dieſer Maſſe that man einige Löffel, nachdem man die Suppe dick oder dünn wollte, auf den Teller, rührte um und die Schildkrötenſuppe war fertig. Für alle andern Speiſen ſtanden kryſtalliſirte Eſſenzen und ſtärkſte Extracte*), pulveriſirt zu Saucen, in Bereitſchaft, die man, nach Bedarf, mit kaltem oder heißem Waſſer anfeuchtete.

*) Der große Condé fand einmal für ein kleines Diner zwölf Schinken angerechnet etwas ſtark. Sein Koch rechtfertigte ſich damit, daß er den Extract von zwanzig, ja von hundert Schinken in eine fingerlange Phiole brinzen wolle. Dagegen ließ ſich nur ſchweigen.

Etwas Aehnliches findet man jetzt bei den Offizierküchen der englischen Marine, wo man, aber in luftleeren Büchsen, Austern und frisches Fleisch einlegt, die sich jahrelang ziemlich frisch erhalten: ein treffliches Surrogat, was aber natürlich viel zu wünschen übrig läßt. Friedrich Wilhelm III. gab einmal im Pareß ein solches Diner von lauter Gegenständen, die die Linie passirt hatten.

Wer allein ißt, ißt weniger, als wer in Gesellschaft ißt, und kann noch weniger verdauen; und Der wiederum, der im Kreise seiner Familie ißt, wird weniger essen können, weniger verdauen, als bei einer außerordentlichen Gelegenheit. Ein gutes Diner von acht bis zwölf Personen, heiter und geistreich, wird von allen verständigen Essern mit Recht empfohlen. Man sagt, man sollte sich vor dem zu Vielen hüten; aber das Verdienst des verständigen Menschen besteht eben darin, gesellig und Gastrosoph zu sein und überall das rechte Maß zu halten.

Das Dessert ist die Auflösung des Ganzen. Es gehört eine große Geschicklichkeit zu seiner Anordnung, weil es die vollkommenste Aufmerksamkeit des Amphitryon erfordert. Geschmack, Geruch, Gesicht wollen zugleich geschmeichelt sein; Nichts darf vergessen werden, was zur Verschönerung desselben irgend beitragen kann. In Frankreich, wo man demselben eine ganz besondere Aufmerksamkeit widmet, erfordert auch die Aufsetzung ein großes Geschick. Der Haushofmeister läßt es sich durch die gesammte Dienerschaft zureichen; ist diese nicht sehr genau instruirt, so gibt es das sinnloseste Durcheinander. Dies zu verhindern, muß schon bei der Placirung auf dem Buffet — die natürlich eine

ganz andere als die auf der Tafel ſein wird — kunſtgerechte Rückſicht genommen. Die ſelten gut gelöſte Aufgabe, iſt ein Beweis einer trefflichen Dienerſchaft; es gibt keinen beſſern.

Bei dem Deſſert müſſen Luxus, Eleganz, Grazie Hand in Hand gehen. Verſchwendung iſt die Parole; Ueberfluß das Feldgeſchrei, Anarchie an der Tagesordnung, der Eßſaal wird zum Feſtſaal. Bei dem Deſſert verliert der Wirth alle Autorität; Jeder brandſchatzt nach Willkür. Die Pracht des Deſſert muß wetteifernd alles Vorhergehende überbieten. Pomona und Flora, Nelken und Jasmin ſollen aus dem Deſſert-Aufſatz einen artigen, möglichſt niedrigen Garten bilden, damit eine freie Ausſicht auf das Ganze nicht geſtört werde. Der Grundriß dazu muß mit dem Compaß in der Hand entworfen ſein; er mag etwa ausſehen wie der zur Arena der Flora, und die Schüſſeln mögen ſich wie dort die Säulenfüße placiren, oder das Ganze mag dem Grundriſſe des Tempels zu Paeſtum gleichen. Berchoux ſagt mit Verſtand von dem Deſſert:

Au secours du dessert appelez tous les arts,
Sur-tout celui qui brille au quartier des Lombards.
Là, vous pourrez trouver, au gre de vos caprices,
Des sucres arrangés en galants edifices;
Des châteaux de bonbons, des palais de biscuits,
Le Louvre, Bagatelle, et Versailles confits;
Les amours de Sapho, d'Abeilard, de Tibulle,
Les noces de Gamache, et les travaux d'Hercule,
Et mille objets divers, que sachent imiter
D'habiles confiseurs que je pourrois citer.

Wenn die Tafel gleich anfangs voll von Früchten und Blumen ſteht, ſo glaubt man auf den erſten Blick, bei einem

Pythagoräer zu ſein. Der Gaſtroſoph kann zwar nicht ſogleich den erſten Act des Diner prüfen, ſich nicht ſeine erſten Opfer aufſuchen — dieſe Freuden ſind noch ein ſüßes Geheimniß; aber er hat dafür den Reiz angenehmer Ueberraſchungen, alle fünf Minuten wird ſein Gaumen zu neuen Genüſſen verführt, vorbereitet. Die Unwiſſenheit aber ſelbſt nächſter Zukunft gibt jene Unruhe, die zu freudiger Ueberraſchung, zum heitern Frieden führt. Niemand leidet durch Langſamkeit oder Unbehülflichkeit des Amphitryon, den oft die doppelte Einbildung irre führt, als geſchickter Vorſchneider und artiger Erzähler glänzen zu können. Alle Gerichte gehen doppelt herum (die beſte Art ſie recht heiß zu erhalten), durch den geſchickten Haushofmeiſter und Kammerdiener vorgeſchnitten. Niemand wartet lange auf fremde Weine. Mit dem Braten muß ſtarker, nicht mouſſirender Champagner bis zum Ende des Diner von einem einzig damit beſchäftigten Diener fortwährend präſentirt werden. Seltene Weine werden mit ihrem Jahrgange laut annoncirt, als feiner Burgunder, Rheinwein, Malvaſier u. ſ. w. Man wechſelt ein gefälliges Zuwinken gegen ein wohlwollendes Zutrinken, dem man ſofort Beſcheid thut. Zwiſchen zwei Gängen wird etwa ein Sorbet gereicht, ein Ponche romain, und nach einer ſchweren Speiſe, z. B. nach einem Faſan in Kohl, nach einem Seefiſch, ein holländiſcher Liqueur, ein Glas Jamaica-Rum. Dieſer Trunk, der in Frankreich le coup de milieu heißt, darf dort unter keiner Bedingung verſchmäht werden.

Vom Deſſert iſt zu vermuthen, daß es die Italiener ſchen im funfzehnten Jahrhundert darin bis zum höchſten

Luxus trieben. Wenigstens sah ich in Venedig ein Bild von Paul Veronese — also allerdings aus dem sechszehnten Jahrhundert — mit dem prachtvollsten Dessert geziert; es stellt die Hochzeit von Cana dar. Ein sehr berühmter Dessertaufsatz zierte die Hochzeitstafel Ludwig's XV. mit Maria Leszczynska (1725). Die berühmtesten Dessertaufsatz-Künstler jener Zeit waren Desfreges und Delorme; aber Beide sind in spätern Zeiten verdunkelt worden durch Datfoy zur Zeit des Kaiserreichs, und von Denière in der jetzigen Zeit. Schon Datfoy's Tafelaufsätze enthalten die durchdachtesten mythologischen und historischen Gruppen aller Art. Aber am meisten bewunderte man sein kleines Ambra- und Rosenduft verbreitendes Tischfeuerwerk, welches das farbenreichste und glänzendste Licht verbreitete und dem feinsten Putze der Damen keinen Schaden zufügte.

Den kostbarsten Tafelaufsatz, den ich kenne, besitzt die Königin von England in Windsor. Er stellt den britischen Parnaß dar und ist von Amalgam: obenauf der Pegasus und Shakspeare und alle mehr oder weniger bekannten englischen Dichter, dem Gipfel nach Verdienst mehr oder weniger nahe.

Es ist sehr wünschenswerth, daß der Koch ein wenig das Zeichnen versteht: Koch und Maler gehen vortrefflich Hand in Hand. Der berühmte Koch des berühmten Grafen Zinzendorf — und dieser Letztere, im Vorbeigehen sei es gesagt, war ein großer Eßkünstler — war auch Maler, und der in Berlin noch in sehr gutem Andenken stehende Dallach war zugleich Vogelmaler. Der Vater von Claude Lorrain war Koch. Er sagte, sein Sohn sei in der Jugend

ſo einfältig geweſen, daß er ihm nie habe beibringen können, auch nur einen Paſtetenteig einzukneten, oder einen Ofen gehörig zu heizen. Der Sohn, dem es unter ſolchen Umſtänden nicht ſehr im väterlichen Hauſe behagen mochte, entfloh und kam nach einiger Zeit in die Dienſte eines holländiſchen Malers in Rom. Hier zeigte er einige culinariſche Kenntniſſe, und Auguſtin Taſſo, ein römiſcher Maler, nahm ihn als Koch zu ſich, unter der Bedingung, daß er zugleich Farben reiben müſſe. Hier entwickelte ſich zuerſt ſein Talent.

Canova war urſprünglich Küchenjunge, und ſein erſtes Werk als Künſtler war ein in Butter gearbeiteter Löwe, den er bei einem glänzenden Gaſtmahle zum Tafelaufſatz des Nobile Falieri verfertigte. Dieſer Herr nahm ſich Canova's an. Aus einer Art von Dankbarkeit ſind Löwen, trotz des Hanges dieſes Künſtlers zum Weichen und Sanften, ſeine Lieblingswerke geblieben: — ſo auf dem Denkmale der Chriſtine von Sachſen-Teſchen in Wien, auf dem Denkmal Jakob's von England in Rom, und die beiden Löwen auf dem Monumente Papſt Clemens' VIII.; der Löwe auf dem Denkmal der in Paris in der Revolution gefallenen Schweizer, in Luzern. Aber alle dieſe Löwen und ſogar der ſeines berühmten Schülers Rinaldi zeigen etwas Butteriges und Weiches (nach einer mündlichen Ausſage Thorwaldſen's) anſtatt Kraft und Stärke. Selbſt Raphael bemalte in ſeiner Jugend ſogenannte Majolica-Teller, die ſehr geſucht und, wo man ihrer irgend habhaft werden kann, mit Gold aufgewogen werden, um als edelſte Deſſert-Teller zu dienen.

Da es beim Deſſert zuweilen laut, ja wild zugeht, die Geſpräche freier werden: ſo thut man wohl daran, die Bedienten zu entfernen. Der Wirth muß dann eine Glocke neben ſich haben, um, wenn es nöthig iſt, ſie herbeizurufen. Schon Papſt Gregor der Heilige ſchließt daraus, daß, weil Hiob dem Herrn jedesmal ein Sühnopfer nach dem Gaſtmahle brachte, um ihn zu verſöhnen, die Tiſchgeſpräche ein wenig lockerer Natur geweſen ſein müſſen.

Unter den koſtbaren Scherzen beim Deſſert (deshalb koſtbar, weil Scherze nicht wiederholt werden dürfen, ſondern immer neu ſein müſſen) rief der verſchwenderiſchſte meiner Freunde einmal mit der Glocke, und ein ſicilischer Courier*) und Figaro traten zur allgemeinen Heiterkeit in den Eßſaal. Der erſte im grünen Kleide, mit rother Weſte, Beides reich mit Gold beſetzt, und in Reiterſtiefeln präſentirte eine Flaſche Lacrymae Christi, und der Zweite im Coſtüm, wie wir es aus dem Theater kennen, die Mandoline**) auf dem Rücken an ſeidener Schnur, präſentirte eine köſtliche Flaſche Tinto di Rota.

Die Einrichtung in einem glänzenden Gebäude des kaiſerlichen Gartens von Zarskoje-Selo iſt freilich noch ſchöner als das Fortſchicken der Dienerſchaft; ſie iſt aber

---

*) Sicilische Couriere ſind die geſuchteſten in Italien, weil ſie wegen ihrer großen Mäßigkeit die meiſten Strapazen zu ertragen im Stande iſt. Napoleon bediente ſich nur ſolcher.

**) Figaro iſt bekanntlich ſeiner Profeſſion nach Barbier, daher die Mandoline, die in keiner ſpaniſchen Barbierſtube fehlen darf, damit die Wartenden ſich damit die Zeit vertreiben. Aus gleichen Gründen hat ſie Figaro überall bei ſich.

natürlich kaiſerlich. Dort befindet ſich der berühmte Tiſch des Olymp, auf welchem durch einen geiſtreichen Mechanismus die Speiſen und alles an der Tafel Nöthige aus dem Erdboden ſteigen. Keine Bedienten, keine unbequemen Zeugen ſtören die Freuden der Götter; es iſt an Alles gedacht, für Alles geſorgt, ſelbſt für die wunderbarſten Gelüſte der raffinirteſten Gourmands. Man ſchreibt ſeine Wünſche auf, legt ſie neben ſich; die Erde öffnet ſich, und mit Blitzesſchnelle ſieht jeder Gaſt ſeine Wünſche befriedigt. Man forderte eines Tages eine liebenswürdige deutſche Prinzeſſin auf, etwas recht Ungewöhnliches zu verlangen. Sie hatte die Bosheit, ein Dutzend ſchwarze Haarnadeln zu fordern. Alles erheiterte ſich, als die verlangten in einem Moment zum Vorſchein kamen.

Salat.

Weh mir, wie mancher Kraftſalat ging mir zu Schanden!

Ariſtophanes (Acharner).

Wer einen guten Salat zu bereiten verſteht, wird unſtreitig ein gutes Buch zu ſchreiben im Stande ſein! Die Haltbarkeit dieſes Satzes iſt eine von den vorzüglichſten Früchten, die meinen jahrelangen Bemühungen über Salat, über das Weſen deſſelben, deſſen Bereitung und Bedeutung zu Theil geworden ſind. Ich ſtelle den Beweis davon nicht an die Spitze dieſer Betrachtungen, damit ich nicht jenen Krämern gleiche, die das beſte Stückchen ihrer Waare an den Eingang ihres Ladens hinſtellen, um dann dem armen herangelockten Käufer innerhalb deſſelben nur Mittelmäßiges zu bieten. Vielmehr habe ich die humane Abſicht, den abgeneigten Leſer, bei dem nicht viel verſprechenden Aeußern meines Gegenſtandes, das er mit allem Tüchtigen gemein hat, zu einem geneigten Eingehen zu ermuthigen.

Sollte dieſe Aeußerung den unbeſcheidenen Anſtrich gewinnen, als wäre ich des glücklichen Erfolgs meiner Salatautorſchaft mit Eigendünkel mir bewußt: ſo bemerke ich,

daß ich leider noch gar nicht glauben kann, ſchon irgend im Leben guten Salat bereitet zu haben. Vielmehr klagte ich mich ſchon vor dem innern Richter an, daß ich mich zur kleinen Schar der Auserwählten zählte, die bei dem Genuß dieſes deutungsvollen, geheimnißvollen Gerichts angeregt werden zu allen jenen Offenbarungen, die das Inſich-aufnehmen eines gelungenen oder mislungenen Salats ſo unausbleiblich zur Folge hat.

Wenn ich aber länger bei dem Salat verweile als bei andern ſeither dargereichten Gerichten, ſo möge man beachten, ſelbſt wenn man gar kein Lieblingsgericht hat, daß der Salat die Verzierungen liebt und keine Speiſe zum Satteſſen iſt; daß er ja ſeinen edlen Kern, das Herz, zwiſchen langen und längern Blättern verhüllt, ſein höchſtes, lebendigſtes Daſein verbergend unter reicher Fülle des Schmucks! Iſt es ein Verdienſt, ſeine Darſtellung dem Gegenſtande anzupaſſen und zu identificiren, ſo möge man für diesmal einige Langblätterigkeit nicht entſchuldigen — ſondern anerkennen. Meine etymologiſchen Unterſuchungen gebe ich nur, um die Puriſten zu beſänftigen, denen manche culinariſchen Ausdrücke gewiß Kopfſchütteln verurſacht haben. Ihnen zu Liebe, wie aus angeborener Sanftmuth, habe ich das Geſchichtliche mit dem Etymologiſchen vereinen wollen, obgleich es meine Schuld nicht iſt, daß unſere Nachbarn jenſeits des Rheins uns einen Vorſprung abgewonnen haben in der Terminologie der Küchenwiſſenſchaften.

Gibt es aber etwas Trockneres als dies Gebiet der Geſchichte, die äußerſten Salatblätter etwa ausgenommen, die, von Staub, Sonne und Gewürm zerfreſſen, einen ſo

unerfreulichen Anblick gewähren? Und doch werden wir dies Gebiet miteinander durchwandern müſſen, da, nach herkömmlichem Brauche, jeder Anfang einer Abhandlung durchaus das Geſchichtliche ſeines Gegenſtandes berühren muß, was ſie „hiſtoriſch fußen" nennen, und wonach jede literariſche Geburt einer unglücklichen gleicht, die mit den Füßen zuerſt zur Welt kommt.

Welcher Zeit, welchem Volke, welchem Sprachſtamme gehört das auch in unſere Sprache aufgenommene Wort Salat an? Kaum ausgeſprochen, werden dieſe drei böſen Fragen, wie ſchon ſo oft, wieder der Zankapfel aller Nationen und Länder. Denn kaum ergibt ſich, daß es alten und neuen Völkern mit dem Salate, wie mit allen großen und mit Ehrfurcht ausgeſprochenen Dingen ergangen: daß ſie nämlich einen Theil für das Ganze geſetzt und, wegen des eminirenden Salzelements dieſes gleich dem Univerſum aus vier Elementen entſtandenen Gerichts, als Ganze „Salat" genannt haben, als ſchon zuerſt die Griechen mit ihrem Halos ihn als ihr Eigenthum vindiciren und ſich deshalb auf Halle, Hallein und Schwäbiſch-Hallein beziehen, welche alle Salzſtädte ſind. Ja in erſter Stadt will man ſogar ſeit alter Zeit attiſches Salz zu Markte gebracht haben.

Dieſen nun folgen die Römer und ihre Sprachzweige. Das franzöſiſche Salade ſtammt aus dem lateiniſchen Sal, Salz. Die Italiener nennen eine Kopfbekleidung — eine Art von Helmen — Celata, aus dem lateiniſchen Caelare, urſprünglich die Kunſt, erhabene Arbeit, Bas- und Haut-Relief zu verfertigen, weil jene Helme mit Figuren

geſchmückt waren. Die Franzoſen nannten aus Unverſtand dieſe Helme Salades, ſodaß man oft nicht wußte, ob von einem Helme oder Salatnapf die Rede war.

Sal, Salz, ward im Alterthume ſo hoch geſchätzt, daß man Lohn Salarium nannte. Die Römer ſagten nicht: Er verdient ſich ſein Brot — ſondern: Er verdient ſich ſein Salz. Wie denn auch in Indien von Leuten, die einem Andern dienen, geſagt wird: Sie eſſen ſein Salz, und die Holländer ſagen, wenn ſie Jemandes Unterhalt geſichert haben: Er verdankt mir ſein Salz.

Die Deutſchen und Slawen haben noch deutlicher ſprechende Documente, als Sal, Sol und Salz. Adelung meint, da der Salat vorzüglich breite Blätter hat, ſo ſcheint es, daß dieſe breite Beſchaffenheit ſeiner Blätter zu ſeiner Benennung Veranlaſſung gegeben, und das Wort Lattich mit latus, breit, einen Begriff bilde. Goethe (in einem Briefe aus Palermo vom 12. April 1787) ſagt: Der Salat iſt hier zu Lande herrlich, von Zartheit und von Geſchmack wie eine Milch; man begreift, wie ihn die Alten Lactuca genannt haben.

Den Deutſchen feindlich gegenüber ſtehen Araber, Türken und Juden*), welche behaupten, daß der Salat bei ihrer frühern patriarchaliſch-nomadiſchen Lebensweiſe ein

*) Im Hebräiſchen heißt Schelet: Schild (Schalten). Das arabiſche Wort Sultan bedeutet Kaiſer und iſt abgeleitet von: Salata, herrſchen. Daß das deutſche Wort Galla von dem arabiſchen Khalaat oder Chalaat abſtammt, hat ſchon Reiske bewieſen (im 3. Bande der Geſellſchaft der freien Künſte). Chalaat bedeutet in Perſien das Geſchenk, welches ein vom Stand Höherer dem Geringern gibt.

Hauptgericht geweſen ſei, deshalb den Namen ihres Oberhauptes erhalten habe, und aus Scholten, Sultan, Chalaat — wol das deutſche Wort „ſchalten", herrſchen — entſtanden ſei, woraus denn die Benennung Salat gebildet worden. Sie führen für ſich an, daß in die Miſchung ihres Salats gar kein Salz eingehe, und ſie ſich blos der ſauern Milch und des Honigs bedienen, ja die Juden ihn noch heute mit Syrup oder Zucker bereiten, und daß endlich dieſe Letztern und der oſtgothiſche Dialekt der Schleſier ihn Schlatte, als dem Stammworte am nächſten kommend, nennen.

Ernſt und beſonnen, ganz im Geiſte der contemplativen Philoſophie des Hindu, ſenkt ein in Sanſkrit Eingeweihter ſeinen innern Blick nach dem Magen, wo er in demſelben nichts als Salat findet, weil ein frommer Bramin, gleich dem Pythagoräer, nichts Anderes ißt als Kräuter, und über demſelben den Plexus solaris, das nervöſe Sonnen-Geflecht, das mit ſeinen Lichtſtrahlen bis zur Clairvoyance erleuchtet. Da öffenbart ſich ihm, wie der ächte Etymologe zuweilen nicht nur eine Anzahl von Lauten bei einem zu unterſcheidenden Worte wegwerfen und zuſetzen darf; ſondern, wie vorzüglich anagrammatiſche Verwandlungen und Verſetzungen ihn zum Ziele führen und ihm die geſammte Lehre der Combinationen und Permutationen zu Gebote ſteht. Da findet er dann, daß Salat nichts Anderes ſei als jene heilige Blumenſprache des Wiſchnu aus Lotos; denn Lotos im reichſten Sprachgezweig der Indier — welches allerdings nur ein Gemiſch aus dem Mongo-

tiſchen, Arabiſchen*) und dem todten Sanſkrit iſt — heißt ſchon getrübt in der mehr zur irdiſchen ſich hinneigenden Puri-Sprache: Latas; und daß dies Salat ſei, bedarf keines weitern Beweiſes.

So ſtehen alſo — gleich den ſieben Städten Griechenlands um die Ehre, Homer geboren zu haben — alle Völker der Erde von allen Richtungen der Windroſe etymologiſch gewaffnet einander gegenüber, und fordern mit faſt gleich gerechten Anſprüchen ihr vorenthaltenes Eigenthum; und meine drei Fragen haben zu nichts geführt als zu einem allgemeinen Kriege. Doch ich ſage mit Arioſt:

Nur jener Friede wird von mir geehrt,
Der erſt durch Krieg zum Frieden ſich bewährt!

In der That kann dieſer Krieg zu einem allgemeinen Frieden führen. Einmal weil ſich klar aus ihm ergibt, wie durch Scheidung hier nichts zu gewinnen ſei; und dann, weil dieſer Streit erkennen läßt, wie in den unendlichen Veräſtungen profaner Geſchichte die Strahlen einer großen Idee immer nur als verſchiedene, gebrochene Farben erſcheinen, die in dem Urquell aller Geſchichte, in der Heiligen Schrift ſich vereinen zum hellen, reinen Licht.

So auf die Geneſis gewieſen, um dem Hiſtoriſchen und der Idee des Salats gründlich nachzuſpüren — finden

*) Daher offenbar das damit verwandte Arabiſche el Sidra, der Lotos. Selbſt auf den meiſten Tempeln von Tibet fand Turner den Namen Lotos, und der Oberſt Symes in ſeiner Nachricht von ſeiner Geſandtſchaft in Ava verſichert, daß derſelbe an den Pagoden der Birmanen ſtehe, wie denn auch die Chineſen von einer Lotos eſſenden Jungfrau ſprechen und dieſe Jungfrau-Göttin von allen chineſiſchen Sekten verehrt wird.

wir, wie am dritten Schöpfungstage des Herrn Wille gebot, daß ſich die Erde bekleide; wie da Pflanzen und Kräuter aller Art hervorſproßten, und — merkwürdig genug! grade bei dieſem Tage heißt es: der Herr ſah, daß es gut ſei! — Aber dies Wort iſt kein müſſiges, ſondern ein vielfach bedeutendes! — Wie ſollte es nicht gut geweſen ſein, da nicht nur die leichteſte und geſundeſte, ſondern auch die einzig humane Nahrung für die noch zu erſchaffenden Weſen da war? Denn dieſe wurden eben nicht erzeugt, ſich gegenſeitig aufzufreſſen und alſo gegeſſen zu werden — wie einige ältere und neuere Philoſophen die Idee der Schöpfung conſtruiren wollen — ſondern vielmehr zu Frieden, Freude und Genuß. Das Gräßlichſte, der Menſchen- und Brudermord, mußte erſt geſchehen, die Sündflut das verworfene Geſchlecht vertilgen und reinigen, ehe Noah und ſeine Nachkommen die Erlaubniß erhielten, Fleiſch zu eſſen und Alles, was lebt und ſich regt. Die Reinheit und Mäßigkeit der Pythagoräer und der vegetabiliſchen Hindu, die ſchon vor dem bloßen Geruche von Fleiſch und Blut ſchaudern, hat daher, meines Bedünkens, als das Suchen einer Rückkehr nach einem beſſern, verlorenen Zuſtande, etwas hoch Erhabenes, iſt jedesfalls rührend, vielleicht ſogar heilig.

Die ruhigſten und, wenn ich ſo ſagen darf, die menſchlichſten Thiere leben von Pflanzen. Bei Menſchen, die eben dieſe Speiſen wenigſtens öfter genießen, hat man nach Herder („Ideen zur Philoſophie der Geſchichte der Menſchheit") eben dieſe geſunde Ruhe und heitere Sorgloſigkeit bemerkt. Auch iſt, was wohl zu beachten, in Raubthieren das Gehirn kleiner, in grasfreſſenden Thieren aber größer. Nach

Xenophon bedeutet daher vieles Fleiſch eſſen ſo viel als ſich der Fähigkeit des Denkens berauben.

Der Genuß des Fleiſches wirkt auf die Abſonderung der Galle und dadurch begünſtigt er die Entwickelung des choleriſchen Temperaments. Es iſt dagegen von Newton bekannt, daß er ſich in der Zeit ſeiner tiefſten Forſchungen nur von Pflanzenſtoffen ernährte. Rouſſeau ſagt: Einen Beweis, daß das Fleiſch dem Menſchen keine natürliche Nahrung iſt, ſieht man an der Gleichgültigkeit, welche Kinder dagegen haben, und der Vorzug, den ſie den Vegetabilien geben, iſt wichtig, um Kinder nicht zu fleiſchfreſſenden Thieren zu machen. Wenn dies nicht aus Geſundheitsrückſichten geſchieht, ſollte es zur Erhaltung ihres Charakters geſchehen. Es iſt gewiß, daß die großen Fleiſcheſſer aller Länder und Zeiten im Allgemeinen wild und grauſam ſind. Sie gehen in den Krieg wie zur Jagd und behandeln die Menſchen wie die Bären. In England dürfen die Schlächter in Criminalſachen nicht Richter werden. Mörder machen ſich unempfindlich durch Bluttrinken. Homer ließ die abſcheulichen Cyklopen Menſchen freſſen*); die Lotophagen ſchildert er dagegen, als Pflanzenfreſſer, überaus liebens-

*) Aber doch mit rückſichtsvoller Behandlung. In dem Bruchſtück eines verloren gegangenen griechiſchen Luſtſpiels drückt ſich Polyphem gegen die Gefährten des Odyſſeus ſehr zart aus: „Ich ergreife Euch Alle, meine theuern Freunde; ich laſſe Euch ſchmoren, kochen, auf dem Roſt über Kohlen zubereiten, am Spieß braten, um Euch in Salzwaſſer zu legen, in eine ſaure Sauce, eine bittere, eine Knoblauchſauce, wenn ſie hübſch ſiedend iſt; und Derjenige, der mir am beſten zubereitet ſcheint, o tapfere Krieger, ſei Derjenige, den ich zuerſt verſchlinge.“

würdig. Die Kinder der Natur, die ſich blos vom Brotbaum und den Palmen nähren, ſind ſanft, heiter und faſt nie krank.

Man hat gefragt, warum Pythagoras ſich des Fleiſches enthielt. Ich frage im Gegentheil, und zwar mit ihm: Wer reizte zuerſt durch gemordete Geſchöpfe die Lüſternheit des Gaumens? weſſen Zähne zermalmten Fleiſch und Knochen eines getödteten Thieres zuerſt? wer ließ ſich geſchlachtete Körper vorſetzen und verſchlang die Glieder, die einen Augenblick vorher noch ſangen und ſahen, liefen oder flogen? Weſſen Hand konnte das mörderiſche Eiſen in ein empfindendes Weſen ſtoßen, weſſen Auge den Mord anſehen? wer ein armes Thier wehrlos bluten laſſen, erwürgen, erſticken, den Anblick der zitternden Glieder ertragen? — Und empörte das Blut nicht ſein Herz, ward ihm nicht unheimlich, überfiel ihn nicht Ekel, als er die Wunde wuſch, Haut und Knochen auf der Erde liegen ſah, und das Fleiſch am Feuer? ſpeiſte er ohne Zittern und Grauen von dem Lamme, das noch ſterbend ſeine mörderiſche Hand leckte?

Und iſt nicht jede dieſer Fragen eine Verherrlichung des Obſtes und der Kräuter? — und, um auf unſern Gegenſtand zurück zu kommen — insbeſondere des Salats, der erquickend, erfriſchend, gewiſſermaßen als Gegengewicht jene Gier mildernd, genoſſen wird, das hitzige Blut abzukühlen? Wenigſtens empfiehlt Rouſſeau Wachſamkeit des Staates gegen Blutgier grade vermittels Salat-Eſſens.

Salat kommt, wie geſagt, wenigſtens was das deutſche Wort betrifft, von Salz. Der Begriff geht freilich bis zum Apfelſinenſalat, wo der generiſche Begriff, der auf die

Pflanze übergegangen iſt, gänzlich ſchwindet, weil in jenem ja gar kein Salz enthalten iſt. Die Pflanzen, die wir vorzugsweiſe Salat nennen, ſind ſeifenartige Fett-Pflanzen. Was wir gewöhnlich mit Kopf- und Endivienſalat bezeichnen, ſind zwei ganz verſchiedene Pflanzen, von deren beſondern Eigenſchaften weiter unten die Rede ſein wird.

Es hat die Natur die große Idee des Salats hier und da angedeutet, ſo z. B. im Sauerampfer, der bekanntlich eine Salzpflanze iſt; deshalb ſuchen auch allerlei Thiere, vorzüglich Ziegen, Salzpflanzen. Aber nur die höchſte Kunſt bringt alle aufblitzenden einzelnen Ideen für den höchſten Zweck in Conflict.

Die untern Thiere ſind ſchon mehr oder weniger Salat-Eſſer; aber der eigentliche Salat iſt ein Product des freien intellectuellen Geiſtes. Denn wie nur Pflanzen-Freſſer ruminiren, weil ſie längere Zeit zur Aſſimilation des vegetabiliſchen Stoffes brauchen, ſo müſſen umgekehrt, um die zu ſtarke Thätigkeit des Magens bei fleiſchfreſſenden Thieren zu mäßigen und eine allzu ſchnelle Verdauung zu hindern, gegen Ende aller Fleiſchmahlzeiten Pflanzen zugemiſcht werden.

Der Proceß der allgemeinen Ernährung geſchieht, indem der Nahrungsſtoff alle Stufen von der unterſten Vegetation, ja ſelbſt von dem Mineral — wie bei den Lithophagen, Erd- und Steinmarkfreſſern —, bis zur höchſten Animaliſation durchläuft. So ſind Pilze ſchwerer zu verdauen als höhere Pflanzen; dieſe ſchwerer als niedere Thierſtufen und Fiſche; und dieſe wiederum ſchwerer als warmblutige Thiere. Das Freſſen von ſandigen und ſteinigen Concrementen bei Vögeln iſt dem Salat-Eſſen der Säugethiere nahe verwandt. So

ſieht man nicht ſelten bei Kindern, deren Verdauungsgeſchäft gehindert iſt, daß ſie aus innerm Antrieb zu Kohlen, Kalk und Sand ihre Zuflucht nehmen.

Da die Witterung überhaupt auf die Digeſtion von bedeutendem Einfluß iſt, eine ſchlechte Miſchung der Dünſte, der Elektricität und der reſpirablen Gasarten den Magen auf eine niedere Stufe der Thätigkeit herabdrückt: ſo iſt's kein Wunder, wenn fleiſchfreſſende Thiere bei einem gewiſſen Stande des Barometers mit etwas Salatähnlichem ihrer Verdauung zu Hülfe kommen; daher man Regen prophezeit, wenn Hunde Gras freſſen. In dem portugieſiſchen Süd-Amerika (bei Porto Felix) iſt eine ſehr hohe Felswand, Arara-Ita-Guaba genannt, d. h. der Ort, wo die Araras Steine freſſen. Dieſe Felswand überzieht ein feiner Mergel und ein weißes Salz, vermuthlich Alaun. Man will bemerkt haben, daß nach dem Ende der Regenzeit die Araras und andere Vögel von weit und breit hier zuſammenkommen, um die ſalzige Efflorescenz vom Geſtein mit dem Schnabel abzuſchaben und ſie zu verzehren (Spix, „Reiſe nach Braſilien").

Es iſt daher vorzugsweiſe der Süden das eigentliche Land des Salats, weil die meiſten und ausſchließlich fleiſchfreſſenden Thiere im Süden leben, dort auch überhaupt ſchneller verdaut wird. Im ſüdlichen Theile von Europa wird faſt vom ganzen Volke durch das ganze Jahr Salat gegeſſen; in Deutſchland und den damit verwandten Klimaten etwa ein halbes Jahr hindurch von der Hälfte der Menſchenzahl; im größern Theile von Rußland aber nur ein Vierteljahr hindurch höchſtens von einem Vier-

tel der Menſchenmenge. Vielleicht gibt es kein Land in der Welt, wo mehr Salat gegeſſen wird als in Frankreich. Es iſt ein bekanntes Sprüchwort, daß der franzöſiſche Soldat nur zwei Speiſen nöthig habe, nämlich Suppe und Salat.

Der Gebrauch einzelner nordiſchen Länder, zu Fiſchen, die auf keiner hohen Stufe der Thierheit ſtehen, Salat zu eſſen, leuchtet von ſelbſt als unvernünftig ein, und wirklich hat die Natur den Ländern, wo der Menſch faſt nur von Fiſchen lebt, jede Vegetation und folglich jede Idee zum Salat verwehrt, ja ihnen nicht einmal die Eſſig-Gährung gegönnt, die eine Temperatur in Anſpruch nimmt, welche der Thermometer jener Länder nie erreicht. Aber auch dieſe Regel leidet eine unabweisbare Ausnahme beim gebratenen, geröſteten Fiſch. Brathecht ohne Kopfſalat iſt kaum denkbar. Und welcher Gaſtroſoph wird ſich nicht bei dem ihm präſentirten Sole frite nach Citrone umſehen? Die gebratene Butter bedingt hier die Säure.

Es geht ferner ſchon aus den angeführten Beſtimmungen des Salats hervor, daß man ſolche Braten, die auf der höchſten Stufe der Animalität ſtehen, wie die von Wild und großen Schlachtthieren, gleichzeitig mit Salat eſſen muß; nach andern Fleiſchſpeiſen aber kann Salat geſondert gegeſſen werden. Im Allgemeinen gilt hier die vielbewährte Regel: zu weißen Braten (Hühner, Kalb, Puten u. ſ. w.) Salat, ſowie bei ſehr zartem jungem Reh und Damhirſch, ſonſt aber bei ſchwarzen Braten (Hammel, Wild, beſonders Haſe) eingemachte Gelées.

Den Aerzten zur Begutachtung überlaſſe ich meinen

Vorſchlag, wie man im Frühjahr allerlei blutreinigende Curen von Kräutern oder Molken anwendet, eine Salatcur zu empfehlen und mit Vortheil anzuwenden.

Im ſtreng wiſſenſchaftlichen Sinn iſt Salat freilich keine Pflanze, ſondern ein Kunſtproduct aus Kräutern, Salz, Eſſig und Oel. So wird es ſchon, nach Adelung, im Perſiſchen und Arabiſchen gebraucht. Was man bei uns Salat nennt, kennt kein Botaniker. Die vorzüglichſten Salatpflanzen ſind:

1) Lattich. — Die Lattichſorten nehmen unſtreitig die erſte Stelle unter allen Salatpflanzen ein, und kein Küchengewächs hat, in Folge der Cultur, ſo viele Spielarten gebildet als der Lattich. Alle rundköpfigen ſind die eigentlichen Lattichſorten: die Frühlings-Kopfſalate, der kleine weiße; der der Dauphiné haben aber mehr oder weniger den Fehler, daß ſie häufig ſchießen, oft bevor ſie ſich geſchloſſen haben. Die letzte Sorte iſt ſchon die beſte in dieſer Hinſicht, weshalb auch die Engländer beinahe gar keine andere Frühlingsſorte anbauen. Von Sommerlattich ſind der blonde verſailler, der türkiſche und genueſiſche, welche beide letztern Sorten ſchwarzen Samen haben, beiweitem die beſten Sorten, denn ſie bilden große und zarte Häupter, ſchließen ſich ſehr ſchnell und ſchießen nicht ſo leicht. Vom Winterlattich verdienen die Paſſions, Morine und der kleine krauſe Kopflattich, mit ſchwarzem Samen, genannt zu werden. Den krauſen Lattich zieht man in Frankreich häufig unter gläſernen Glocken; er wächſt ohne allen Zutritt der äußern Luft, ohne zu vergeilen, wie er ſich auch wieder leicht an die freie Luft gewöhnt. Dieſe Sorten ſind alle

ſehr hart, überwintern, auch ſelbſt bei nur einiger Bedachung, leicht und ſchließen ſich im Frühling bei guter Zeit, ſodaß ſie ganz gut anſtatt des frühen Kopflattichs im Frühjahr genoſſen werden können.

Schnittſalat nennt man ſolchen, welcher ſehr dicht geſäet und abgeſchnitten wird, ſobald er das vierte Blatt getrieben hat, auf welche Art ſich begreiflicherweiſe alle Sorten behandeln laſſen; doch dienen hauptſächlich der Spinatlattich und Cichorien dazu. Erſterer treibt ſogar nach dem Schneiden noch und kann alſo mehrmals geſchnitten werden.

Von Bindeſalaten (römiſchen Salaten) nenne ich den frühgrünen, grauen und blonden pariſer. Der graue pariſer iſt der beſte und zugleich größte von allen. In England zieht man den braunen hamburger und den kenſingtoner Bindeſalat den andern Bindeſalatſorten vor. Es iſt wohl zu beachten, daß das Begießen den Kopfſalat weißer und zarter macht und daß er, je weiter er gedeiht, um ſo mehr Waſſer erhalten muß.

Zwei urſprüngliche Varietäten des Lattichs veranlaſſen zur Eintheilung dieſer Pflanze in zwei Hauptgruppen, nämlich in die Lactuca capitata (Kopfſalat) und in die Lactuca longifolia, die in Paris Laitue romaine und in Rom Laitue parisienne genannt wird; von den Franzoſen wol auch Chicon, wiewol mit Unrecht, weil dies nur eine beſondere Varietät derſelben iſt, wie wir ſehen werden. Jene Sorte zeichnet ſich durch ihre gerundete Form, dieſe durch ihre Länge aus. Das Herz der letztern entwickelt ſich leichter und ſie hat auch einen viel mildern Geſchmack. Sie iſt unter allen Salatpflanzen unbedingt die vorzüglichſte. Sie

hat keinen deutschen Namen, man kennt sie kaum in unserm Vaterlande, obgleich der Gartenverein in Berlin Versuche gemacht hat, sie bei uns einheimisch zu machen. Eine Eigenschaft dieser Pflanze ist, daß sie vor dem Sonnenschein geschützt sein und mit Stroh zusammengebunden werden muß, wodurch die so geschützten innern Blätter eine goldgelbe Farbe erhalten, während die äußern grün bleiben und so unschmackhaft sind, daß sie weggeworfen werden müssen. Unsere Gärtner sind nicht gewohnt, einer bloßen Salatpflanze eine solche Sorgfalt zu widmen, und als ich einem renommirten Gärtner die Nothwendigkeit davon auseinandersetzte, sagte er mir: Ja wenn man ihn auch noch binden sollte! — Ich wendete mich schaudernd von diesem Unmenschen, der zu glauben schien, wenn er den Salat gepflanzt habe, so sei das schon genug.

Eine andere Eigenschaft dieser Pflanze ist die, daß sie ihren aromatischen Geschmack verliert, wenn sie ins Wasser gelegt wird. Man darf sie, will man sie vollkommen erhalten, nicht waschen, sondern blos mit einem trockenen Leinentuch abwischen. Sie ist ohnedies rein, da sie weder von Staub, noch von Regen, noch von der Sonne gelitten hat. Sie hat einen Haselnußgeschmack und bedarf, bei ihrer fetten Natur, wenig Oel. Man kann sie auch ganz ohne Oel und Essig genießen, was französische Gastrosophen sehr empfehlen.

Ein Verzeichniß aller Varietäten des Lattichs ist fast etwas Unmögliches. Die in Frankreich geschätztesten Sorten sind *):

*) Neuestes Garten-Jahrbuch nach le bon Jardinier, vom Freiherrn von Biedenfeld.

I. Kopflattich für den Frühling.

a) Laitue gotte oder gau. — Klein, mit gefalteten convexen Blättern, bildet ſchnell Köpfe, ſchießt aber auch ſchnell; hat zwei Untervarietäten mit ſchwarzem Samen, welche ihren Kopfſchluß beſſer halten, beſonders die Sorte, welche goutte lente à monter genannt wird.

b) Cordon rouge. — Klein und doch ſtärker als die vorige; hat grüne blonde Blätter, wie geölt, bildet den Kopf ſchnell; er überwintert auch, hat weißen Samen.

c) Dauphine. — Ziemlich glatte Blätter, etwas gelblichgrün, auf dem Kopf ein wenig roth; gedeiht ſehr zeitig, bleibt aber nicht lange gut; hat ſchwarzen Samen.

II. Sommerlattiche.

a) Laitue de Versailles. — Sehr weit, mit kleinen Beulchen, weißlichgelben Blättern, großem Kopf, der aber weder reich noch feſt iſt.

b) Ronde à grain noir. — Glänzend gelb, oft wie vergoldet; Kopf feſt, von guter Mittelgröße.

c) La Blonde de Berlin iſt damit nahe verwandt.

d) Jaune d'été. — Sehr gelb, glatte Blätter; mit elegant gebautem Kopf, der dicht, etwas flach und ziemlich groß iſt.

e) Blonde trapue. — Ausgebreitete, vielfach und reich gefaltete Blätter, eng geſchloſſen; ſchießt ſehr ſchwer.

f) Batavia blonde oder de Silésie. — Sehr groß; die Blätter an den Rändern wellenförmig, goldgrün mit roth; wird leicht bitter, wenn er an Trockenheit leidet; ſein Kopf wird ſelten ſehr voll. Schlägt er gut ein, ſo iſt er

unbezweifelt einer der beſten Lattiche und wird von keinem übertroffen. Same weiß. — Die Laitue de Malte iſt eine ſchöne Untervarietät deſſelben; er iſt blaßgrün, glatt, flachköpfig und ſehr zart.

g) Chou oder Batavia brune mit großem Kopf. Eine prachtvolle Varietät, aber etwas hart; Same weiß.

h) Laitue turque. — Beinahe glatte, trübgrüne Blätter, mit ſehr großem und feſtem Kopf; einer der ſchönſten und beſten Sommerlattiche; Same ſchwarz.

i) Laitue de Gênes. — Sehr glatte Blätter, wie geölt, hier und da wie vergoldet; gut gebildeter Kopf, an der Spitze roth; hält ſich lange; Same ſchwarz.

k) Meterelle. — Hat Aehnlichkeit mit dem verſailler, iſt aber etwas grüner; dichter Kopf aus ſehr weit umgebogenen Blättern gebildet, formt ſich langſam und ſchießt nicht leicht; Same weiß.

l) Grosse brune paresseuse. — Graugrüne Blätter mit runden blaßbraunen Flecken; großer, regelmäßiger Kopf, an den Spitzen etwas roth; bildet ſich langſam und iſt dennoch von kurzer Dauer; Same ſchwarz.

m) Palatine, Rousse, Brune hollandaise. — Beinahe glatte, mit Roth bezeichnete Blätter; mittelgroßer, aber ſehr feſter Kopf; Same ſchwarz.

n) Sanguine. — Schöne Varietät, mit kleinen, rothgeſtreiften Flecken. Da ſie ſich bei großer Hitze ſchnell ſchließt, ſo paßt ſie beſſer für den Frühling und Herbſt als für den Sommer; Same weiß.

o) Sanguine à grain noir. — Dem vorigen ähnlich, aber ſtärker roth gezeichnet und wie geflammt; Same ſchwarz.

III. Winterlattiche.

a) Passion (ſo genannt, weil er ſeine Köpfe zur Zeit der heiligen Woche bildet). Iſt mehr grün als gelb, ſpärlich mit rothen Flecken beſäet. Sein Kopf iſt weder ſchön noch zart, was er aber mit allen Winterlattichen gemein hat; Same weiß.

b) Morine. — Etwas grüner als der vorige, mit kleinen Blättern, hält ſich länger; Same weiß.

c) Petit crêpe. — Klein; gedeiht im Winter vortrefflich unter Glasglocken; Same ſchwarz.

IV. Schnittlattiche.

Alle Lattiche, vorzüglich die, deren Pflanzen gelblich ſind, eignen ſich zu Schnittlattichen; aber gewöhnlich zieht man dazu kleine, frühe Gattungen, wie die Crêpes, Gottes u. ſ. w. Zwei andere Arten verdienen hier beſonders Erwähnung, weil ſie in viel ſtärkerm Zuſtande als die vorigen geſchnitten werden können; nämlich die Laitue chicorée und die Laitue épinard, deren Blätter denen der Eiche ähnlich ausgeſchnitten ſind. Die letzte Art kann ſogar mehrmals geſchnitten werden, da ſie immer wieder ausſchlägt. Vor ungefähr zehn Jahren erhielt die franzöſiſche Gärtnerei unter dem Namen Laitue chicorée anglaise eine dritte vortreffliche Varietät, welche gelb an den Rändern, wellenförmig, jedoch nicht gekräuſelt iſt.

V. Laitue romaine oder Chicon.

a) Romaine blonde maraîchère. — Vortrefflich; bildet einen Kopf, ohne gebunden zu ſein; in Paris iſt ſie die gebräuchlichſte Art, wovon der allgemeine Name.

b) Romaine verte maraîchère. — Zum Treiben und für die Zucht im freien Lande geeignet; bildet von ſelbſt einen ſchönen Kopf.

c) Romaine grise maraîchère. — Iſt größer, ſonſt von denſelben Eigenſchaften.

d) Verte d'hiver. — Mit den vorigen Arten verwandt, widerſteht aber der Kälte beſſer.

e) Rouge d'hiver. — Die am leichteſten im Freien fortkommende Art.

f) Rouge monstreuse. — Sehr ſchöne Art mit röthlichem Blatt, bildet oft mehrere Köpfe.

g) Rouge de Madeleine. — Eine neue Art, blond mit Roth durchwachſen; großköpfig, zart; ſchießt nicht leicht und wird außerordentlich geſchätzt.

h) Alphange blonde à grain noir. — Sehr groß. Blätter breit, dick, blond.

i) Romaine blonde de Brunoy. — Sehr groß, blond, den Kopf nicht ſo gut feſthaltend, muß alſo gleich der Alphange gebunden werden.

k) Romaine panachée oder Sanguine. — Köſtlicher, ſehr zarter Salat, in zwei Varietäten.

l) Romaine panachée anglaise. — Eine ſtoffreichere Pflanze als die vorigen; die Panachirung mit wenigern, aber größern Zügen.

m) Romaine rouge dorée. — Eine merkwürdige Mittelgattung zwiſchen den römiſchen und Kopflattichen; ſehr zart, vortrefflich.

n) Romaine à feuilles d'artichaut. — Eine neue Varietät, die auch in Deutſchland Verbreitung verdient.

Blätter groß, lang, ſtark, wie an der Artiſchocke ausgeſchnitten; bildet einen umfangreichen Buſch, der zart und von vortrefflichem Geſchmack iſt, beſonders wenn er gebunden worden. Vorzüglich als ein köſtlicher Spätſalat zu empfehlen.

Von dem weißen Lattich, den die Alten ſüßer fanden als die andern Arten, kannten ſie ſchon drei Varietäten: den langblätterigen, den runden und den, welchen ſie Scolymos nannten. Sie hielten den Stengel für nahrhafter als die Blätter; den Sommerlattich zogen ſie dem des Herbſtes vor, den ſie trocken und weniger nahrhaft fanden. Sie rührten gewürzreiche Kräuter und Käſe im Mörſer als Zuthat zum Salat. Die Griechen zogen allen Salatpflanzen die Lattichart mit grade ſtehenden Stengeln vor; ſie fanden (Athenäus, 2. Buch, 28. Cap.) die weißfarbigen beſonders ſüß und wohlſchmeckend. Der Salat galt ihnen im Allgemeinen für kühlend, aber auch für narkotiſch; ſie behaupteten, daß der zarte und wohlſchmeckendſte zugleich der nahrhafteſte ſei, und umgekehrt der harte und trockene der am wenigſten gedeihliche, ferner daß der ſchwarze Lattich ſehr erfriſchende Eigenſchaften und der Stengel durſtſtillende habe. Da, wie ſchon geſagt, das Herz des Salats überall das Beſte iſt, ſo bedauere ich ſehr, daß unter den verlorenen Schriften Plutarch's ſich auch die Abhandlung befindet: Warum eſſen die Frauen nicht das Herz vom Salat?

In die Nomenclatur des Lattichs der deutſchen Gärtner iſt noch ſchwieriger einzudringen wie in die der franzöſiſchen; es iſt auch weniger Uebereinſtimmung darin, ja auch weniger Methode. Hier hat man gelben holländiſchen

Prinzenkopf, engliſchen und rothkantigen desgleichen; bunten Forellenkopf, frühgelben Steinkopf, Zuckerkopf; braunen Winterkopf, gelben desgleichen; gelben Kopf Montrée, krauſen, rothen Kopf Montrée. Dieſe Lattichsarten haben ſämmtlich weißen Samen. Dagegen haben ſchwarzen Samen: der gelbe berliner, brauner Prahl, großer Mogul, Blut-Forellen-, bunter Forellen-, faſt brauner und grüner Steinkopf. Endlich hat der große Kaiſerkopf gelben Samen.

Jung und zart haben faſt alle Lattichsarten einen ſüßen, milchigen Saft; wenn ſie aber den Stengel getrieben haben, wird der Saft bitter. Sie ſind kühlend, eine die Fäulniß hindernde Speiſe. Die Samenſtengel laſſen ſich, aber nur vor der Blüte, in Scheiben geſchnitten als Spargel zurichten und vertreten deſſen Stelle in Suppen. Viele Lattiche kommen ſchon in der Faſtenzeit, obgleich wie alle Frühpflanzen ſehr zart und ohne Aroma. Der Luxus ſucht ſie möglichſt zeitig; aber ſie werden erſt nach Oſtern wahrhaft ſchmackhaft. Die beſten Arten — die longifolia — ſind, wenn geſtreift, am ſchmackhafteſten. Sie müſſen ſtets mit Dem genoſſen werden, was die Franzoſen Fourniture nennen, aber immer ohne Eier. Man ißt ſie vom Mai bis Ende Herbſt; dann erſetzt ſie die ſogenannte petite chicorée, eine verwandte Pflanze.

2) **Die Endivie** (Cichorium endivia, franzöſiſch Chicorée). — Man ißt ſie roh, aber (namentlich in Frankreich) auch wie Spinat gekocht und mit Sauce Béchamel als ein vortreffliches Gemüſe, welches ſehr fein gehackt und dann lange und anhaltend faſt zu einem Brei zuſammengerührt wird. Die Cichorie wird erſt am Ende des Sommers voll-

kommen. Man ſucht die zarteſten, weißeſten Pflanzen aus. In Frankreich legt man auf den Boden der Schüſſel des Cichorienſalats eine mit Knoblauch geriebene Brotkruſte (le chapon genannt), die nicht gegeſſen wird und nur dazu dient, dem Salat einen piquanten Beigeſchmack zu geben.

Die gewöhnlichſten Cichorienpflanzen, die uns zum Salat dienen, ſind:

a) Cichorium intybus, die wilde Cichorie, wovon das friſch ausgeſchlagene Blatt zwar etwas bitter, aber ſehr erfriſchend iſt. Eine Varietät davon iſt der in Paris unter dem Namen Barbe de capucin beliebte weiße Winterſalat. Die wilde Cichorie entwickelt bei ihrer Aufbewahrung im Keller, wegen des Mangels an Licht, eine Menge zarter Blätter, die man recht frühzeitig abſchneidet, um ſie in beſter Güte zu haben. Der franzöſiſche Name dieſer Pflanze iſt: Chicorée sauvage; aber der berühmte franzöſiſche Samenhändler Jacquin hat davon eine Varietät gezogen, der er den Namen Chicorée sauvage améliorée gegeben, welche beinahe die Dichtigkeit von Kopfſalat hat; ihr Herz ſieht wie das der weißen Cichorie aus. Dieſe Art läßt ſich, wie der Kapuzinerſalat, bleichen, wodurch man eine reichere Ernte und einen guten Salat gewinnt.

b) Cichorium endivia crispa, gekrauſte Endivie und Cichorium latifolia. Die erſte Art muß ſehr ſorgfältig von Schmutz und Ungeziefer gereinigt werden und iſt durch den ganzen Winter im Keller zu halten. Die beſten Varietäten derſelben ſind: die Endivie von Maur, welche wenig geſucht iſt; die italieniſche, die ſich

voller und ſchneller ſchließt; die kleine dunkelgrüne, ſehr geſchlitzte. Sie iſt ſehr geſchätzt, weil ihr Herz weich, gelb und zart iſt, nur läßt ſie ſich nicht lange aufbewahren. Bei der Verpflanzung derſelben iſt darauf zu ſehen, daß das Herz der Pflanze nicht mit Erde bedeckt, daß ihr ein Theil der Blätter und Wurzeln abgeſchnitten werde; endlich muß ſie, wenn ſie ihre vollkommene Größe erreicht hat, gebleicht werden, was ihr einen ſüßen Geſchmack gibt. Die immer weiße Varietät wird wenig cultivirt, weil ſie ihr Herz beinahe gar nicht füllt, weshalb ſie auch nicht verpflanzt, ſondern jung abgeſchnitten und wie Lattich verſpeiſt werden muß.

c) Die Scariole oder breitblätterige Endivie hat folgende Varietäten: die weißblühende und lattichblätterige ſind die zarteſten; ſie erfordern weniger Feuchtigkeit, verderben aber ſehr leicht und werden deshalb nur von den vortrefflichſten Gärtnern gehegt; ferner die große runde, die in vollkommenem Zuſtande ein beinahe kopfförmiges Herz hat.

Die Endivien ſind vortreffliche Salatpflanzen, faſt die einzigen, die auch ein ſchwacher Magen verträgt, ja die denſelben ſtärken, wenn ſie nicht, was freilich bei uns gewöhnlich der Fall iſt, mit Eſſig überſchwemmt werden. Ihre angenehme Bitterkeit, die balſamiſche Natur derſelben tritt am lebendigſten hervor, wenn ſie, im Keller in den Sand verſcharrt, ihre grüne Farbe verloren haben. Sie reinigen das Blut, ſind gut gegen ſkorbutiſche, gichtiſche, hypochondriſche und aſthmatiſche Zufälle.

Gegen Ende des Winters erſcheint das oben erwähnte

ſogenannte Kapuzinerkraut. Dieſe Pflanze iſt eine ſchlechte Endivienart, bitter, ſelten gut, nur die Blätter im Salat genießbar, doch können die Blumenknospen, ſowie der unreife Samen in Eſſig eingelegt werden, und dann ſind die erſtern den Kapern und die letzten den Gurken an Geſchmack ähnlich. Das Kapuzinerkraut kann man conſerviren auf dieſelbe Weiſe, wie die Cichorien.

Aus dem Geſagten geht hervor, daß man den Lattich bei weniger fetten, weil er fetter iſt; den Endivienſalat aber nach fetten Braten genießen muß, weil er ſeifenartig iſt: ein Umſtand, deſſen Nichtbeachtung vielen Gourmands oft die Verdauung geſtört hat.

3) Rapunzchen (Valeriana locusta). Ein zweijähriges Salatgewächs, von welchem Blätter und Wurzeln benutzt werden. Die Engländer ſchätzen es ſehr hoch und bringen es zugleich mit den Radieschen als Zugemüſe zum Rindfleiſch auf die beſten Tafeln. Es iſt eine ſehr kräftige, nahrhafte Salatpflanze, vom Herbſt bis zum Frühling gut, aber in der Hitze des Sommers ſteht ſie faſt allen Salatpflanzen nach und ſchmeckt hölzern. Im Winter, zumal wenn es Froſt ohne Schnee gibt, wird man gut thun, nur die kleinſten Blätter zu gebrauchen, weil die großen alsdann bitter werden, und ſelbſt dieſe muß man mit heißem Waſſer abbrühen. Ihre knolligen, röthlichen Wurzeln ſind von zartem Geſchmack, taugen aber nur ſolange zum Salat, als ſie keine Stengel getrieben haben; dann werden ſie hart und unverdaulich. Weſſen Magen ſchwächlich iſt, wer nicht viel Fett und viel innere Wärme beſitzt, oder gar von Magenſäure geplagt iſt, muß ſich vor dem zu häufigen Ge-

brauch dieſes Salats hüten, ſich auch nur beſten Oels und Weineſſigs bedienen. Ein Beiſatz von Zucker oder hart geſottenen Eiern iſt in dieſem Falle erlaubt, ſchon weil dadurch eine innigere Verbindung von Eſſig und Oel bewirkt wird.

4) Sellerie. — Von allen Arten deſſelben iſt derjenige der zuträglichſte und ſchmackhafteſte, der von den Pflanzen mit rothgeſtreiften Wurzeln kommt. Bloßer Sellerie iſt ein guter Winterſalat, er darf ſich auf den beſten Tiſchen präſentiren. Man muß mit ihm aber eine Saucière herumgehen laſſen, welche Oel und Moutarde wohl vermiſcht enthält. Der Sellerie iſt eines der nützlichſten Gartengewächſe, der faſt immer verwahrloſt und ſchlecht behandelt, oft zu tief geſetzt wird, ſodaß ſogar die Samenblätter in den Boden kommen. Der Sellerie liebt viel Waſſer. Knollenſellerie iſt eine bekannte Sellerieart, von der ſowol das Kraut als die großen runden Wurzeln gut ſind. In Berlin verſteht man unter Sellerie nur die Wurzel, in Paris nur das Kraut, welches aber gar nicht in der dortigen Gegend wächſt, ſondern von Strasburg kommt, daher man es Sellerie de Strasbourg nennt und den berliner Sellerie en branche. Die Selleriewurzel ißt man in Paris roh und in Berlin gekocht.

5) Kreſſe. — Schon Xenophon, dieſer bewundernswürdige Schriftſteller, ſagt, daß es angenehm ſei, Kreſſe zu eſſen (Athenäus, 2. Buch, 14. Cap.). Die Abart der Kreſſe mit großen gelben Blättern iſt die fleiſchigſte und beſte. Die kleinen jungen Pflänzchen der Gartenkreſſe (Lepidium sativum) ſind im Frühling vortrefflich. Sie iſt eine ein-

jährige Pflanze, welche sehr schnell wächst. Man baut vorzugsweise zwei Sorten, die eine mit breiten, die andere mit krausen Blättern. Beide sind aber nur gut, wenn sie ganz jung abgeschnitten werden. Im Sommer schießt die Kresse oft schon nach zehn oder zwölf Tagen, und ebenso schnell geht es alsdann mit dem Blühen und Samentragen. Gartenkresse gibt einen sehr gesunden Salat und wird auch zur Fourniture verwendet.

Brunnenkresse (Sisymbrium) ist eine perennirende Pflanze, die in **Frankreich**, namentlich in der Umgegend von Paris, solche Fortschritte gemacht hat, daß z. B. Herr **Fauffier** bei St-Denis neun arteſiſche Brunnen hat graben lassen, um seinen Kressepflanzungen hinlängliches Wasser zu verschaffen. Die gesunden Eigenschaften der Brunnenkresse sind sprüchwörtlich geworden, daher sie auch in Paris als Santé du corps ausgerufen wird. Die **indianiſche Kreſſe** (Tropaelum) ist eine der gesundesten Salatpflanzen.

Keine Kresse darf auf den Tischen von Eßkünstlern allein, sie muß immer mit andern Salatpflanzen vermischt erscheinen; höchstens wenn ein Berg von Krebsen, eine Poularde auf ihr ruht. Kresse ist bekanntlich ein vortreffliches Anti-Skorbut; sie erfordert viel Essig und wenig Oel. Gartenkresse ist beinahe die zeitigste aller Kressen; sie ist aber auch nur in ihrer zartesten Jugend gut, im Alter verliert sie ihr Aroma und fast allen Geschmack. Brunnenkresse besitzt vielen flüchtigen Saft und ist blutreinigend; verlangt aber wegen ihren eigenen vegetabiliſchen Säuren einen starken Magen; schwächliche Personen müssen sie

ganz meiden. Sie ist im Winter viel zarter als im Sommer.

Soweit von den Hauptsalatarten. Eine Menge anderer Pflanzen werden theils zu andern Salatarten gemischt, theils gehackt zur Fourniture verwendet, theils selbst ungemischt genossen. Die bekanntesten sind:

Raute, von welcher die jungen Sprossen zu Kräutersalat verwendet werden.

Mangold (Beta vulgaris). — In Essig gelegt ist er gut in einen Kartoffelsalat. Zu den vorzüglichsten Spielarten dieser Pflanze gehört die Bassano-Rübe in Venedig (Betterave de Chioggia), die äußerlich dunkelroth, innerlich aber weiß und mit rothen Adern durchzogen ist und ein gutes, saftiges Fleisch hat. Sie muß, bevor sie ihre nöthige Reife erlangt hat, genossen werden; denn später ist sie holzig. Man macht sie, wie rothe Rüben, in Scheiben geschnitten mit Essig, Kümmel und Meerrettig ein und ißt sie als Salat. Da ihr Fleisch zarter und saftiger ist als das der gewöhnlichen rothen Rübe, so ist sie dieser vorzuziehen.

Portulak (Portulaca oleracea). — Kann nur sparsam gebraucht und mit linder schmeckenden Kräutern vermischt genossen werden, ist auch nur im Frühling zu genießen. Diese Pflanze ist sehr empfindlich gegen den Frost. Trotz alledem wird sie doch bei uns als Salat sehr geschätzt: im ganzen Norden und vorzugsweise in Belgien ist Portulak ein Hauptbestandtheil der beliebten „grünen Suppen". In Frankreich liebt man ihn nicht mehr. Unter Ludwig XIV.

aber war er ein Küchengewächs, das bald gekocht, bald als Salat auf jeder Tafel erſcheinen mußte.

Löwenzahn (Leontodon taraxacum) bei uns überall wild wachſend, iſt als ein ſehr geſundes und friſches Salatgewächs geachtet; beſonders die jungen Sproſſen vortrefflich, wie auch ſein Herz, ſobald es ſich etwas gefüllt und gebleicht hat. In Frankreich hat man durch eine verſtändige Gartencultur denſelben viel beſſer.

Kerbel (Scandix cerefolium) leidet durch die Sonnenhitze; liebt überhaupt den Schatten. Er iſt gewürzreich und nervenſtärkend wegen ſeiner angenehmen Bitterkeit. Der ſpaniſche (Scandix odorata) iſt größer und ſtärker als der unſerige; er ſchmeckt nach Anis. Man kann von ihm nicht blos die Blätter, ſondern auch die wohlſchmeckenden Wurzeln genießen. Den wilden Kerbel, welcher dem Gartenkerbel ähnlich iſt, aber zu einem andern Geſchlechte gehört, freſſen, ſeines üblen Geruchs wegen (nach Blumenbach), blos die Eſel.

Boretſch (Borago officinalis) iſt, klein geſchnitten, ſehr geſund.

Krauſemünze (Mentha crispa) iſt magenſtärkend.

Dragun (Artemisia dracunculus), Eſtragon. — Eine ausdauernde, in Sibirien einheimiſche, aber bei uns gegen Spätfröſte äußerſt empfindlich gewordene Pflanze, deren junge Blütenſtengel und Blätter eine der angenehmſten, gewürzhafteſten Zuthaten zu Salaten geben.

Ranunkeln. — In vielen Varietäten, die aber faſt alle zu ſcharf ſind. Unter den wenigen Arten, die zu einem piquanten Salat anwendbar ſind, gehört oben an Ranunen-

lus ficaria, mit herzförmigen Blättern und zahlreichen Stengeln; dieſes Gewächs vegetirt aber blos im erſten Frühlinge.

Rapunzel (Campanula rapunculus), wegen des deutſchen Namens ſehr oft mit voriger Pflanze verwechſelt, iſt eine ſehr beliebte und beſſere Salatpflanze als jene. Im Frühling iſt ſie ganz als Salat zu verſpeiſen, ſelbſt die Wurzeln, die weiß, fleiſchig und feſt ſind. Man hat zwei Varietäten, eine glatte und eine behaarte; man cultivirt ſie aber nicht beſonders, ſondern durcheinander.

Löffelkraut, Pimpernelle, Becherblume (Poterium sanguisorba). — Die Blätter dieſer Pflanze ſind gut in einem gemiſchten Salat, obgleich ihr Geſchmack nicht Jedermann zuſagt; dieſe Pflanze muß aber oft abgeſchnitten werden, weil ſie ſonſt ſchießt.

Spargel wird, klein geſchnitten, vielen Salatarten beigegeben.

Paſtinak iſt geſund und leicht verdaulich und wird häufig als Carotte benutzt.

Valeriana locusta, franzöſiſch Mâche, Doucette, eine kleine Salatpflanze, die ſehr jung genoſſen ſein will; die Valeriana coronata (Mâche d'Italie) iſt eine beſondere Art mit breitern, etwas gelblichen Blättern. Die Valeriana cornucopiae iſt eine hübſche aus Algier gekommene Neuigkeit, die einen beſſern Salat gibt als die vorigen Arten.

Scorzeneren. — Dieſer Name ſtammt von dem ſpaniſchen Worte Scurso oder Scurzo, womit die Viper bezeichnet wird, gegen deren Biß die Scorzenera hispanica

ein vorzügliches Gegengift ſein ſoll. Von den gewöhnlichen ſpaniſchen Scorzeneren hat man mehrere Spielarten. So fand Edmund Boiſſière in der Provinz Malaga eine Scorzenere mit krauſen, an den Rändern gezähnten Blättern, die eine genießbare Wurzel hat. Seit einigen Jahren baut man in den belgiſchen Gärten eine Scorzenere mit weißen Wurzeln, während die gewöhnliche ſchwarze hat. Dieſe weißen Wurzeln ſind dicker und wohlſchmeckender. Herr Guſſone macht mit einer beſondern Art bekannt, die er Scorzonera deliciosa nennt, deren Wurzeln die Neapolitaner in Zucker einzumachen pflegen. Sie hat eine knollige, längliche Form. Die ſpaniſche Scorzenere hat viel Aehnlichkeit mit der Cardone und war ſchon im Alterthum als Nahrungsmittel geachtet; bei uns iſt ſie erſt ſeit einigen Jahren eingeführt. Sie hält den Winter unter einer leichten Strohdecke ganz gut aus, und es läßt ſich erwarten, daß ſie bald ſo akklimatiſirt ſein wird, daß ſie die Kälte ſo gut wie die gewöhnliche Scorzenere ertragen wird, die übrigens auch zuerſt aus Spanien zu uns gekommen iſt. Das Herz der ſpaniſchen Scorzenere iſt gewöhnlich ſehr holzig, deshalb ſpaltet man es der ganzen Länge nach, ſchneidet die holzige Mitte heraus und bindet das Uebrige büſchelweiſe zuſammen. Weiß man erſt mit dieſer trefflichen Pflanze in deutſchen Gärten und Küchen umzugehen, ſo wird man auch einſehen, daß damit ein ſehr gutes Gemüſe gewonnen iſt. Alle Scorzeneren haben vor den andern Wurzelgewächſen das voraus, daß ſie, wenn ſie auch ſchon einmal geblüht haben, fortwachſen, und ihre völlige Entwickelung erſt nach zweikümmerlichem Tragen erreichen

In der Gegend von Lyon werden die Scorzenerenwurzeln ſchon geſchabt verkauft.

Hopfen. — Der zahme oder Gartenhopfen treibt im Mai junge Sprößlinge, die, ſolange ſie noch jung ſind, einen gewürzten, etwas bittern Geſchmack haben. Guter Hopfen ſoll grünlich oder gelbbraun ausſehen und ſo wenig wie möglich einzelne Blätter haben.

Zu der Salade de volaille gehören fette Hühner, Faſanen und Rebhühner. Von allen werden dazu recht ſchmale Stücken, und zwar nur die von den Knochen, dicht an denſelben, abgeſchält. Auf den Boden der Schüſſel gehört Lattich; einige Schnitten Sardellen und einige Pfeffergurken machen dies Gericht ganz beſonders piquant. Die Salade de volaille ermuntert und reizt die Eßluſt, iſt auch ein vortreffliches Gabelfrühſtück, führt aber ſehr uneigentlich und mit Unrecht ihren Namen.

In Frankreich bereitet man auch einen Salat aus kleinen getrockneten Zwiebeln, ſehr kleinen Pfeffergurken, Sardellen, diverſen aromatiſchen Kräutern und ſchmalen Stücken Thunfiſchen; dieſer Salat iſt ſo ſchmackhaft wie theuer. Solche wie jede andere Salatmiſchung wird nur durch viel Uebung erworben, durch genaue Kenntniß der Eigenſchaften der verſchiedenen Salatpflanzen, die alle eine beſondere Behandlung erfordern. Es iſt wünſchenswerth, daß jeder Amphitryon dieſe diverſen Manipulationen kenne. Schärfſter Eſſig, möglichſt friſches Oel ſind ſehr ſelten bei uns zu haben, und das Zuwenig und das Zuviel davon, wie von den verſchiedenen Salatpflanzen und der Fourniture, die

Miſchung zu dieſer ſelbſt, ſind die Scyllen und Charyb-den der Salatbereitung.

Oft miſcht man bei uns in faſt alle angeführten Salat-arten ein wenig kleingehackte Peterſilie; ein ſo allein em-ployirtes und obenein ſchlechtes Kraut, welches holzig und nur im Verhältniß mit andern Zuthaten genießbar iſt, wird keinen Salat verbeſſern.

In Paris und in ganz Frankreich erhält jeder Käufer mit der Salatpflanze verſchiedene kleingehackte Kräuter. Dieſe Miſchung beſteht aus Pimpernelle, Kerbel, Schnitt-lauch, Kreſſe, Zwiebeln, Peterſilie, Chalotten u. ſ. w. Die Gemüſehändler geben, ohne Anfrage, dieſe Miſchung ſorg-fältig verpackt, ſie wird die Fourniture genannt. Salat ohne Fourniture würde der Koch dem Verkäufer an den Kopf werfen, weil Gras nur die Hunde freſſen. Hier nun kommt es, wie bei der Oel- und Eſſigmiſchung, ſehr dar-auf an, welcher Theil der Fourniture bei einem beſtimmten Salat vorherrſchen muß; im Allgemeinen verzieren die Franzoſen, wie bei andern Künſten, auch bei dem Salat zuviel. Bei Lattich braucht man wenig Oel und Eſſig; am wenigſten bei dem Waldlattich. Bei den Endivien braucht man beſonders viel Oel; bei den Rapunzchen ma-rinirte rothe Rüben und Sellerie. Zu dem ſchlechteſten Kopfſalat mag man alle mögliche fremdartige Zuthat neh-men: jede Veränderung iſt eine Verſchönerung, ſelbſt Boh-nen, vor denen die alten Aegypter Abſcheu hatten und die man (nach Bruce) auch heutzutage weder in Aegyp-ten noch in Abyſſinien findet. Es iſt zweckmäßig, den genannten Salat in einer großen Schüſſel zu präſentiren,

worin er mit Leichtigkeit manipulirt werden kann. Auch Eier nehme man hinein; aber nicht zu geizig, nicht ein Ei auf dem Grunde der Schüſſel, lieber ſechs Eier für ebenſo viele Gäſte. Moutarde gehört zu Endivien, weil ſie oft wäſſerig ſind, wozu das ſehr gebräuchliche und ebenſo unnütze Waſchen beiträgt.

Gargantua verſchlang ſechs Pilgrime in einem Salat. Das mag wol jene ſchlechteſte Sorte von Kopfſalat geweſen ſein, von dem eben die Rede war, und jene freilich etwas kräftige Miſchung mag ihn verdaulich gemacht haben. Jedenfalls bin ich der Meinung jenes Gascognerš, der da ſagte: Wenn zum Salz und Eſſig des Witzes gutes Oel käme, ſo diene er gern zum Salat. Bei der Fourniture kommt es aber auch auf die Jahreszeit, die Güte, die Miſchung, wie auf die Perſonen an, die davon genießen ſollen. So müſſen z. B. ſchwächliche Perſonen die Brunnenkreſſe meiden; Schwindſüchtigen iſt ſie ſogar ſchädlich. Mancher Salat will zart behandelt ſein, mancher geknickt und geknackt, wie die menſchlichen Glieder in einem orientaliſchen Bade. Man muß dabei nicht jenem Narren gleichen, der ſich fürchtete, den Salat anzufaſſen; im Gegentheil muß man faſt bei allen Salatpflanzen keck darüber herfallen. Gewiſſe Salatpflanzen wollen gebrochen werden, wie die Salade romaine; andere zerknickt, noch andere zerriſſen. Variatio delectat, ſagte der Teufel und fraß den Salat mit der Ofengabel. Bei gewiſſen Salatſorten müſſen die Herzen herausgenommen und auf einen beſondern Teller gelegt werden, die man dann in Eſſig und Oel und dreimal fetter verſenken muß als den übrigen Theil des

Salats, dem ſie zuletzt beigemiſcht werden. Schon Rouſſeau bemerkt, daß es für die Schmackhaftigkeit des Salats nichts Beſſeres gebe, als wenn die zarten Händchen eines Mädchens von fünfzehn bis achtzehn Jahren ihn bereiteten.

In Italien iſt der Salat des Papſtes Sixtus V. ſprüchwörtlich als ein ſehr guter Salat bekannt. Sixtus V. hatte, als Bruder Felix, als unbekannter Mönch, mit einem armen Advocaten in großer Freundſchaft gelebt, der ihn aber ſeit vielen Jahren aus den Augen verloren hatte und der unterdeß in noch größere Dürftigkeit gekommen war. Er wendete ſich, krank geworden, an den Leibarzt Seiner Heiligkeit, der ihn bei demſelben in Erinnerung brachte. Einige Tage darauf ſagte der Papſt ſeinem Arzte, daß er dem Advocaten einen Salat geſendet habe, der ihm gewiß helfen würde. Dies Mittel ſchien dem Arzte, ſo ſehr er an die Unfehlbarkeit des heiligen Vaters glaubte, doch etwas neu; er ging zu dem Kranken, den er auch vollkommen hergeſtellt und in großer Zufriedenheit antraf, und fragte ihn nach dem wundervollen Kraute, welches ihm ſo ſchnell geholfen habe. Wundervoll? ſagte der Advocat; ja das iſt das rechte Wort! Ich bin ſicher, daß es in der ganzen Botanik kein wundervolleres Kraut gibt. Der Advocat brachte den Korb, der aber nichts enthielt als ganz gewöhnliche Kräuter, das eigentliche Heilkraut lag auf dem Grunde des Korbes in einer mit Zechinen wohlgefüllten Börſe. Dieſe Handlung iſt in Italien ſprüchwörtlich geworden. Wenn man von Jemand ſpricht, der Geldhülfe nöthig hat, ſo ſagt man: Es fehlt ihm der Salat Sixtus' V.

Die große chemiſche Frage: ob Salat als Oehl oder

Product*) zu betrachten sei, kann Niemandem, dem wahre Humanität — wozu das Salat-Essen, wie schon gesagt, gehört — am Herzen liegt, gleichgültig sein; denn die Ordnung, in welcher die einzelnen Elemente zueinander gemischt werden, hängt mit der Entscheidung dieser Frage höchst wesentlich zusammen. Wie aber die Kunst in ihrer höchsten Vollendung der Wissenschaft allenthalben davonläuft: so wird auch ein wirklicher Salatkünstler verschmähen, sich bei der Chemie Rath zu holen; der Takt ist hier, wie so oft im Leben, Alles. Beiden aber wird, wenn auch aus verschiedenen Gründen, einleuchten, daß das Salz sich völlig in Essig aufgelöst haben muß, um mit dem nöthigen Oel eine innige Vereinigung einzugehen, auf welche, wie bei jeder Ehe, Alles ankommt. Daher sagt schon Aeschylus im Agamemnon:

Wer Oel und Essig, mischend, gießt in ein Gefäß,
Sieht stets sie, unbefreundet, fremd, einander fliehn.

So bestimmt auch der Mathematiker das Verhältniß der Töne in Zahlen und Größen, welche der Musikkenner aber nicht gebrauchen kann; daher die Temperatur oder Schwebung, d. i. Vermittelung zwischen Kunst und Wissenschaft in der Musik. Es ließe sich vielleicht fragen, ob die Schriften der Philanthropen nicht etwas Salatähnliches enthalten; aber es fehlt mir hier an Raum, diese Frage zu beleuchten.

*) Etwas neu Erzeugtes, dessen Elemente nur in seinen constituirenden Theilen nachgewiesen werden können, wie z. B. Schwefeläther, nennt man Gemisch; Product aber Dasjenige, was sinnlich aus seinen constituirenden Theilen wahrnehmbar ist, wie Zinnober, der aus Schwefel und Quecksilber besteht.

Um ſo eiliger kehre ich zu unſerm Gegenſtande zurück, als ich von einer Eſſig- und Oel-Miſchung ſprach, ohne anders als im Vorbeigehen erwähnt zu haben, daß der Salat, ähnlich dem Univerſum, aus vier Elementen beſtehe, nämlich: aus der Salatpflanze, Oel, Eſſig und Salz. Denn Fourniture iſt nur Ausſchmückung, und zu guten Salaten gehört nichts Anderes; Kalbfleiſch aber und Eier, Sardellen, Fleiſchbrühe und andere Beimiſchungen mehr, worauf ſich ſchlechte Eſſer — beſonders unter den Engländern*) — etwas zu gute thun, kann ich ebenſo wenig als Salatelemente anerkennen, wie Pfeffergurken, Kapern und Oliven. Parmeſankäſe und eine Citronenſcheibe, deren ſich die Lombarden in großer Hitze bedienen, mag hingehen, aber Schmand und Speck, Butter und Milch ſind ſo ſchändliche Surrogate, als etwa Cichorien und Möhren für den edlen Kaffee.

Mercur, oder vielmehr da ich von dem Saitenſpanner reden will, Hermes hat zum erſten Accord nur vier Saiten aufgeſpannt, und die Aetolier verbannten den Anaximander, der einen Ton zu ihrer Lyra hinzufügen wollte, weil ſie den Staat dadurch bedroht ſahen. So ſollte man auch in eigentlichen Salatländern Jeden verbannen, der dem Salat noch ein Element hinzuſetzen wollte.

Dieſer Grundſatz erwarb dem großen Gaudet, der ſo glücklich war, den Salatcultus in England auf ſeine ur-

*) Lord Byron huldigte nicht dieſem verderbenen Nationalgeſchmacke; er ſagt: Eine große Familie iſt wie ein Gemiſch von verſchiedenartigen Ingredienzen, die man zu einem Salat mengt; ich habe ein ſolches Gemenge nie geliebt (Byron's Briefwechſel mit Dallas).

ſprüngliche Reinheit zurückzuführen, ſeinen bleibenden Ruhm — führte ihn zur Unſterblichkeit. Aber iſt es denn noch nöthig, die Verdienſte dieſes großen Mannes auseinanderzuſetzen; lebt noch ein ſalateſſendes, denkendes Weſen, das den Namen des Mannes nicht kennt, der leben wird, ſolange noch eine Salatſtaude grünt und gedeiht?

Gaudet, der große Gaudet, floh zu Anfang der franzöſiſchen Revolution ohne Mittel und Freunde nach England, und es würde ihm wie ſo manchem ſeiner Unglücksgefährten an den fremden Küſten ergangen ſein, hätte er nicht, gleich dem alten Weltweiſen, ruhig nach dem Schiffbruche ſagen können: Was mich betrifft, ich trage alle meine Schätze in mir! Dieſe Schätze beſtanden in einem einzigen, aber artigen Talent, welches in Frankreich kein ſeltenes iſt. Denn wo verſteht man zierlichen Salat zu bereiten, als hier! Die Schönſten der Schönen haben dort bekanntlich das Vorrecht, ihn mit den Fingern zu wenden und zerpflücken zu dürfen, und die Herren ſehen mit Wohlgefallen zu. Da verſtummt das laute Tiſchgeſpräch und macht ſtiller Bewunderung Platz. Wie beneidete ich da ſo oft die Salatblätter und erſehnte den glücklichen Augenblick, ſie mit den Lippen berühren zu dürfen in zärtlichem Heißhunger. Dies Vorrecht abgerechnet, war Gaudet ein großer Salatkünſtler! Wie genau verſtand er das Nicht-Zuviel und Nicht-Zuwenig der Salz-, Oel- und Eſſig-Miſchung, die Anwendung der richtigen Fourniture, dem Salat, der Jahreszeit, den Umſtänden angemeſſen, und dann jenes unbekannte Etwas, womit er dies wichtige Geſchäft verſchönte! Welche Manier! welche Fingerbewegung! welche köſtliche Zubereitung!

Und dazwiſchen erzählte er tauſend Kleinigkeiten von und über Salat. Dann lachte er über ſich ſelbſt; ſein Ernſt unterhielt die ganze Tafel und verſchaffte dem Salat doppelten Abgang! Mitunter bewies er ſeine Unentbehrlichkeit, da der Salat, nach alter Sitte, dem Haushofmeiſter überlaſſen, nie glücken könne, weil er eine ungetheilte Aufmerkſamkeit verlange, der ſich dieſer, ſo mannichfach in Anſpruch genommen, bei beſtem Willen und Wiſſen nicht hingeben könne. Gaudet's Ruf war bald in London allgemein verbreitet, kein großes Gaſtmahl, wozu er nicht eingeladen war. Bald fuhr er im eigenen Cabriolet von Diner zu Diner. Beneidenswerthes Loos! — Er kam ſo in Mode, daß er zehn Guineen für eine Bereitung forderte — und erhielt. Hab' ich nicht mit eigenen Augen ein Billet von ihm geleſen, worin er dem Herzog von Devonſhire den Rath ertheilt, ſein Diner eine Stunde ſpäter zu geben, weil er um acht Uhr ſchon verſagt ſei? Hab' ich nicht eine ſeiner Anzeigen geſehen, worin er erſucht: man möge es ihn acht Tage vorher wiſſen laſſen, wenn man, beſonders bei feierlicher Gelegenheit, ſeiner bedürfe, weil er meiſt ſo weit hinaus verſagt ſei? Glaube man aber nicht, daß des großen Mannes Glück nichts als Folge engliſcher Originalität oder vielmehr Bizarrerie war; man gönne dem Verdienſte ſeine Krone!

In Berlin gab es am Ende des vorigen Jahrhunderts, zwiſchen den achtziger und neunziger Jahren eine berühmte Salatkünſtlerin, Madame Drake, Wirthin zur Stadt Rom, damals das berühmteſte Hotel Berlins. Wenn ſie ſich zum Salatmachen anſchickte, ſo bat ſie, mit deutſchem Ernſt,

daß man ſie nicht ſtöre, weil, ſolle der Salat glücken, ſie ganz ungetheilt dabei ſein müſſe; ſie wolle und könne ſich daher bei dieſer Beſchäftigung von Niemandem ſtören laſſen, ſelbſt nicht wenn der Papſt käme. Der verſtorbene Geheimerath Schöll, ein großer Gourmand, hat mir oft mit Wohlgefallen von ihren runden weißen Armen erzählt. Nachdem ſie mit langen weißen Handſchuhen gegeſſen, wuſch ſie ſich in Gegenwart der Geſellſchaft und nun fatiguirte ſie den Salat.

Auf der Offiziertafel zu Potsdam, erzählt Feſtmann im „Leben Friedrich Wilhelm's I.", machen Ihre Majeſtät ſich wol auch das Vergnügen, ſelber eine Schüſſel Salat mit den Händen zu bereiten, und dies geſchieht in einer ſolchen Art, daß man mit dem größten Appetit davon eſſen muß. Denn Ihre Majeſtät waſchen Ihre Hände wol drei bis vier Mal und trocknen ſich ebenſo oft an drei bis vier Servietten ab.

Es gehört überhaupt der Salat ſeit den älteſten Zeiten zu den ausgeſuchteſten Speiſen. Selbſt die Götter Griechenlands genoſſen außer Nektar und Ambroſia auch noch Salat. Hebe überaß ſich einmal am Salat; über die Folgen, die dies hatte, ſchlage man Lucian's Werke (in der Wieland'ſchen Ueberſetzung, 2. Band, S. 45) nach. Wie ſchmerzlich es auch dem Hiob in ſeinem Unglück vorgekommen iſt, des Oels zu entbehren, geht ganz offenbar aus dem 29. Capitel Vers 6 hervor, wo er, als er von ſeiner vorigen Glückſeligkeit redet, ſagt: Da ich meine Tritte wuſch in Butter und die Felſen mir Oelbäche goſſen. Wenn aber Joſephus ſagt: die Verfluchung Nebukad-

nezar's, frisches Heu zu essen, habe in nichts Anderm bestanden, als im grünes Gras-, folglich Salat-Essen, so ist dies nicht nur eine willkürliche, sondern ganz falsche Auslegung; denn es heißt im Daniel (Cap. 4, Vers 30): „Von Stund an ward das Wort vollbracht an Nebukadnezar, und er ward von den Leuten verstoßen und aß Gras wie ein Ochs", d. h. ohne Salz, Essig und Oel — was wirklich eine Art Verfluchung sein mag.

Einige Schriftsteller sind der Meinung, daß Johannes in der Wüste einen vortrefflichen Salat gegessen habe; es heißt nicht, daß er daselbst Heuschrecken (Akrides), sondern die Spitzen (Okrides), also das Beste gewisser Kräuter genossen habe. Für diese originelle Meinung erklärt sich der heilige Athanasius in seinem Scholion zum Neuen Testamente. Auch Isidorus Pelusius (im ersten Buche seiner Bibeltexte) sagt: es wären Pflanzen gewesen, die Johannes gespeist, welche den Krebsen sehr ähnlich sehen, und nicht Spitzen, sondern Keime der Kräuter gewesen. Merkwürdig genug citirt Albulensis in seinem Commentar dieser Stelle den Brocardus, welcher erzählt, daß nahe am Jordan viele Klöster wären, welche sich von einem gewissen Salat nähren, den sie Krebse des heiligen Johannes nennen. Wir freilich, wie sehr willkommen uns diese Meinung auch sein müßte, können uns nicht dafür erklären, weil wir schon bei Plinius finden, daß die Aethiopier und ein Theil der Indier Heuschrecken zu ihren Lieblingsspeisen zählten, ja diese Völker bei Diodor sogar schlechthin Heuschreckenfresser heißen, auch Heuschrecken zu den Speisen gehörten, die den Juden erlaubt waren.

Daß Kräuter, mit Eſſig und Salz bereitet, zu den vornehmen Speiſen der Alten gehörten, erhellt aus Plautus (Rudens, Act 4), wo ein Fiſcher einen Mantelſack findet, worin er große Schätze zu entdecken hofft. Als er aber denſelben öffnet und nichts als Flachs darin ſieht, ruft er aus: „Lebt wohl, ihr königlichen Speiſen! du Kraut mit Eſſig und Salz, deſſen Geſchmack ich ſchon auf der Zunge empfunden!" Ariſtoxenos von Cyrene war ein ſolcher Freund des Salats, daß er des Abends ſeinen Lattich mit Milch und Wein begießen ließ und am andern Tage ſagte: die Erde habe ihm grünen Kuchen geſchenkt. — Als die Peſt während der Belagerung von Troja in der Stadt wüthete, unterſagte Palamedes alles Fleiſcheſſen und empfahl den Griechen Kräuter und Salat, und die Peſt verſchonte das Lager der Griechen.

Der heilige Antonius erzählt: daß der heilige Hieronymus, der 105 Jahre alt geworden, die letzten 90 Jahre in der Wüſte blos von Brot und Waſſer gelebt habe; aber dennoch konnte er in den letzten Jahren dem Gelüſte nach Salat nicht widerſtehen, wie wir dies bei dem heiligen Athanaſius*) finden.

In den früheſten Zeiten türkiſcher Herrſchaft mußten die Janitſcharen im Felde zu zwanzig und dreißig wegen ihrer Mahlzeit zuſammentreten, von denen Jeder eine beſondere Schüſſel zur Tafel zu ſtellen hatte. Bei einer

*) Der heilige Athanaſius erregte durch ſeine ſtrenge Kirchenzucht den Haß der Geiſtlichkeit und des Volks; es verbreitete ſich die Sage, daß er einen ruchloſen Eſel, der den Salat eines Kloſtergartens gekoſtet, in den Bann gethan habe.

ſolchen Geſellſchaft durfte nie Einer fehlen, welcher in Eſſig und Oel gelegte Kräuter mit ſich führte.

Der italieniſche Dichter Molza, der ein langes Gedicht über den Salat geſchrieben, ſagt darin, daß Adam im Paradieſe den Salat gefunden habe. Er behauptet: gegen den Salat verſchwinde das Verdienſt von Lorbeeren und Myrthe; ſelbſt die edelſten Saucen müßten ſeinem Verdienſte nachſtehen. Er verdiene, ſo ſchließt er ſein Gedicht, von Allen beſungen zu werden; glücklich ſei Derjenige, der ſich zu ihm wende, und ſelig Der, der in ihn alle Hoffnungen ſetze.

Mannichfach hat man, namentlich in Frankreich, die Salatmiſchung beſprochen, und nicht nur das Verhältniß von Salz, Oel und Eſſig untereinander erwogen, ſondern auch das dieſer drei gegen den Salat. Es ſtellten die größten Köpfe ihre Meinungen gegeneinander. Von den beiden großen Chemikern Fourcroy und Chaptal haben wir zwei Vorſchriften über Salatfertigung. Der Letztere hat auch hier ſeinem Collegen den Rang abgelaufen. Zu dem Salat à la Chaptal gießt man, je mehr je beſſer, Oel und Eſſig, mengt nun denſelben tüchtig durcheinander und ſchüttelt ihn lange zwiſchen zwei ſchief zu haltenden Schüſſeln, daß viel des Oels und Eſſigs abläuft. Es bleibt dann, ſo ſagt man, viel Oel, wenig Eſſig und von beiden ſoviel als nöthig iſt zurück, und gibt die vortrefflichſte Miſchung. Aber abgeſehen davon, daß dies Ablaufen des fetten Ueberfluſſes einen unerfreulichen Anblick gewährt: ſo iſt über die Salzmiſchung gar nichts geſagt. Von dem mehr oder weniger Schütteln hängt auch das Fetter- oder Trockenerwer-

den des Salats ab, wenn auch das Verhältniß von Oel und Eſſig richtig gehalten ſein mag. Des großen Gaudet Salat gab Beſtimmteres nach Maß und Gehalt, leider nur nicht ausgeſprochen in Zahl und Form. — So alſo ſteht nun das beſte Recept noch zu erwarten. Darin glaube ich mich nicht zu irren, wenn ich vier Löffel Oel auf einen Löffel Eſſig gebe; ein Verhältniß, das in Frankreich gebräuchlich, bei uns leider umgekehrt angewendet wird! Auch unſer Friedrich Schlegel, der einer der geiſtreichſten Eſſer unſerer Zeit war, beſprach und behandelte dieſen Gegenſtand gleich zierlich. Seine mir bei fröhlicher Tafel einmal hingeworfene Bemerkung, daß die Salade romaine klein zerriſſen werden müſſe, damit ſie ausſehen möge, wie die Cumulae, die weiblichen Wolken des Plinius, verdient Beachtung.

Sei es mir erlaubt, hier eine Anekdote zu erwähnen, die Friedrich Schlegel's geiſtreiches culinariſches Wiſſen in das hellſte Licht ſtellt. Er erkannte in der berühmten Büſte, welche Cavaceppi und, ihm nachplaudernd, Böttiger für einen begeiſterten Plato ausgegeben, einen in den Freuden der Tafel ſchwelgenden Epikur. Indeß iſt jener Irthum ſehr zu entſchuldigen. Ein verſtändiger Eſſer wird im Augenblicke des höchſten Genuſſes allerdings für einen begeiſterten Plato genommen werden können und ihm ähnlich ſehen — bis auf die Unterlippe, verſteht ſich; denn dieſe iſt vorgeſchoben, dick (die Zunge dafür um ſo ſpitziger, in naher Verwandtſchaft mit dem Saugerüſſel gewiſſer Thiere). Nur die ausgezeichnete Büſte von Craſſus, die dem verſtorbenen Fürſten Poniatowski in Flo-

renz gehörte, für welche ihm der vorige König von Baiern vergeblich 15000 Thaler geboten haben soll, macht von dieser Lippenbildung eine Ausnahme. Mir ganz unerklärlich. Wäre ich ein Winckelmann, so würde ich diese Zweifel aufzulösen suchen, die sich mir immer bei dieser herrlichen Büste aufdrangen.

Mit allem Geiste, den man haben mag, ist man ebenso wenig, wie mit aller Weisheit allein im Stande, einen guten Salat zu bereiten; es gehören grundeigenthümlich hierzu durchaus vier Menschen: ein Verschwender, der das Oel gibt und gießt, ein Geizhals für den Essig, ein Weiser zum Salz, und ein Narr zum Wenden und Mengen der vier Elemente *).

Mit diesem großen und bedeutenden Worte ist aber die Befugniß zu meiner Salatautorschaft bewiesen, meine Aufgabe gelöst und meine Behauptung am Eingang dieser Abhandlung beurkundet, nämlich daß Derjenige, der einen guten Salat zu bereiten versteht, unstreitig im Stande sein müsse, ein gutes Buch zu schreiben. Denn was kann man von einem wahrhaft großen Schriftsteller mehr verlangen, als daß er verschwenderisch sei und geizig, Beides zur rechten Zeit; daß er Wissenschaften und Künste kenne und das Maß ihrer Wirkungen festhalte im Gefühle, und daß er wo möglich mit Grazie vereine sein schönes Talent?

---

*) In den Sprüchwörtern Salomonis (Cap. 21, Vers 20), heißt es sehr schön: Im Hause des Weisen ist ein lieblicher Schatz und Oel; aber ein Narr verschlemmt es.

Des Anacharsis Beschreibung eines atheniſchen Gaſtmahls.

Weißt du, welchen Fluch Der auf ſich ladet, der den richtigen Weg, nach dem man ihn fragt, nicht zeigt? der Feuer anlegt? der die Brunnen vergiftet? Derjenige endlich, der einen Menſchen hindert, an einem Gaſtmahle Theil zu nehmen?*)

Diphilus (Athenäus, 6. Buch, 9. Cap.)

Ich will euch eine Beſchreibung zu entwerfen ſuchen von einer Mahlzeit in Athen, zu welcher ich und mein Freund Philotas eingeladen waren. Aber ich muß vorher mit dem weiſen Euripides ſagen: „Wenn die Götter mir die hinreißende Beredtſamkeit Neſtor's verliehen hätten und die des Phrygiers Antenor" — ſo könnte ich doch nicht Alles verkünden, was bei dieſem trefflichen Mahle geſprochen wurde; die Unterhaltung war ſo mannichfaltig und ausgezeichnet, wie Alles, was man uns vorſetzte.

Wir ſtellten uns, nach alt hergebrachter Sitte, des Abends zu der Zeit ein, als der Schatten der Marktſäule zwölf Fuß Länge hatte. Jeder Menſch von Athen weiß aus der Größe ſeines eigenen Schattens ſchon die zum

*) Aehnlich ſagt Ariſtophanes: Ich ſchmettre Jeden fluchend Den in den Abgrund, der mich ungeſpeiſt läßt weggehen.

Mittagstiſch beſtimmte Stunde zu erkennen, weshalb es auch Sitte iſt, in trüber Jahreszeit kein großes Feſt zu geben; denn ſowol warten laſſen als zu frühe kommen iſt unanſtändig. Wir fanden den Dinias, unſern Wirth, mit Anordnungen von allerlei Art beſchäftigt, und er ſtellte uns ſeinen Hausfreund Philonidos vor, welcher Alles aufbot, uns angenehm zu unterhalten.

Jeder anſtändige Mann, der Feſte gibt, hat einen ſolchen geiſtreichen Hausfreund, und ſieht ſich eher nach einem ſolchen als nach einem Koch um. Ihm zur Seite fungirte noch ein Paraſit, oder eigentlich Sykophant, in untergeordneter Stelle.

Einen Augenblick nach uns kam Nikokles, der Arzt, ſehr ermüdet von ſeinen vielfachen Krankenbeſuchen; er meinte, es gäbe ſehr viel Kranke, aber es wären keine gefährlichen; die meiſten litten nur an den leichten Schnupfenfiebern, die von dem vielen Regen herrührten, der in Athen im Herbſt zu fallen pflegt. Ihm folgten bald nachher Leon, Zopyros und Theontimos, drei Athener von Stande, welche in der Kunſt, edel zu genießen, mit dem Dinias wetteifern; dann kam der ungebetene Demochares, ein vielgeltender Schöngeiſt, und die ganze Geſellſchaft brach in Jubel aus*).

Wir gingen jetzt ſogleich gemeinſchaftlich, vom Hausfreunde angeführt, in den Speiſeſaal. Die geſchmackvolle Pracht der Möbel überraſchte mich. Dinias ſagte zu mir:

*) Ungeladene Gäſte, ſolche, die immer zu jedem Feſte hoch willkommen waren, ohne gebeten zu ſein, waren in der Regel die bedeutendſten Männer.

da er den Fleiß und die größere Geſchicklichkeit der ausländiſchen Künſtler gern benutzen möge, ſo habe er die Stühle in Theſſalien, die Bettmatratzen in Korinth und die Kopfkiſſen in Karthago machen laſſen. Gold und Elfenbein erhöhten den Glanz der Möbel; die Decke, die Wände waren mit Gemälden geſchmückt, die Thürvorhänge und die Tapeten ſtellten Perſer in ihren langen Gewändern vor, auch Vögel und allerlei Thiere, die blos Geſchöpfe der Einbildungskraft waren. Meine Verwunderung wuchs; Dinias aber lachte über meine Einfalt und ſetzte, wol um ſich zu rechtfertigen, hinzu: Xenophon erſcheine bei ſeinem Heere mit einem Schilde von Argos, einem Panzer aus Athen, einem Helme aus Böotien und einem Pferde aus Epidauros.

Die angenehmſten Gerüche dufteten aus Blumenkörben und aus tropfenden Kryſtallgefäßen uns entgegen. Aegyptiſche Eſſenzen brannten und cypriſche Lilien ſchmückten die Prunktiſche. Die Größe, das Gewicht, die Arbeit, Menge und Verſchiedenheit der Formen, der Luxus der Gegenſtände auf den Kredenztiſchen, die ſich meinen Augen darboten, überſtiegen allen Glauben. Da gab es Vaſen, Riechflaſchen, Salbenbüchſen und Trinkgeſchirre von allen Formen und Größen aus Stein, Glas, Bergkryſtall, Onyx, gebrannter Erde, Gold, Silber und Metallen der verſchiedenſten Arten, viele mit Edelſteinen beſetzt. Es war nicht genug, ſie garnirt, ciſelirt aus den Werkſtätten eines Myron, Praxiteles, Mentor und anderer Künſtler erſten Ranges zu haben; es waren auch Gegenſtände, in denen ſich die wunderbarſten Spiele der Natur mit allen Kräften

des ſeltenſten Genies vereint zeigten. Darunter befanden ſich ſogar verſchiedene, in der Kunſtgeſchichte berühmte murrhiniſche Gefäße, von denen eines bis 300 Talente koſtete. Sie beſtanden wahrſcheinlich aus einer Agat-Art von ſeltener Größe, deſſen Bearbeitung, bei der großen Gefahr des Ausſpringens, jahrelange Arbeit der erſten Künſtler in Anſpruch nahm. Andere Becher waren mit Myrrhiniten und Onyiten beſetzt, und bei einigen lag ein gelehrter Stammbaum ihres Urſprungs. Ich glaube, der eine Becher ſollte der ſchönen Dido gehört haben, die einſt dem Aeneas daraus Beſcheid gethan.

Von den berühmteſten Steinſchneidern in erhabener Arbeit zeigten ſich Kunſtwerke von Athenokles, Krates, Stratonikos, Myrmecides von Milet, Kallikrates aus Sparta und Mys, von dem die berühmte Taſſe des Hercules bekannt iſt, auf welcher die Einnahme von Troja dargeſtellt war, mit der Inſchrift: „Parrhaſios entwarf die Zeichnung, Mys gravirte mich. Ilion ſtelle ich dar, welches die Griechen zerſtört!“

Auf einem Buffet ſtand die Statue Ganymed's und um ihn verſchiedene Arten jener großen Trinkſchalen, die man ſilberne Brunnen nennt. Mein Erſtaunen hatte noch nicht den höchſten Grad erreicht; denn ich wurde belehrt, daß es in Griechenland mehr als hundert Namen*) gebe für die verſchiedenen Formen der Trinkgeſchirre, und daß ſelbſt Homer es nicht verſchmäht, mehrerer Becher weitläufig zu erwähnen. Der Becher des Neſtor ſtarrte

*) Sie ſind uns noch ſämmtlich überliefert und ſpecialiſirt.

von Gold, hatte einen doppelten Boden und vier goldene Henkel, deren jeder in zwei aus Gold getriebenen Trauben endigte. Er war ſo ſchwer, daß, wenn er voll war, kein Mann von ſo hohem Alter, außer Neſtor, ihn erheben konnte (Ilias IX, 631). Telemach erhält von Menelaos, bei ſeiner Abreiſe von Sparta (Odyſſ. XV, 114), einen ſilbernen Becher mit goldenem Rand, und der goldene Becher Achill's, aus dem er allein trank und den Göttern ſpendete (Ilias XVI, 225), iſt gleich berühmt. Priamos, der für den Körper Hektor's das Koſtbarſte bietet, bringt auch ein Trinkgeſchirr ſeltener Schönheit, und Jupiter, der die Geſtalt Amphitryon's angenommen hat, gibt beim Scheiden der Alkmene für ihre übergroßen Gefälligkeiten eine Trinkſchale. Hercules ſoll ſelbſt das Meer in ſeiner Trinkſchale beſchifft haben. Die unſterblichen Götter des Olymps aber achten ihre goldenen Trinkgeſchirre ſo hoch, daß ſie damit begrüßen *).

---

*) König Philipp von Macedonien beſaß einen Becher von ſo vortrefflicher Arbeit, daß er ihn immer mit ſich führte; er hielt ihn ſo werth, daß er ihn des Nachts unter ſein Kopfkiſſen legte. Pompejus fand in dem Schatze des Mithridates 2000 Trinkgeſchirre. Aemilius Paullus ließ nach dem Siege über den König Perſeus eine geweihte Trinkſchale, mit koſtbaren Edelſteinen beſetzt, anfertigen, welche zehn Talente Goldes (187000 Conv. Gulden) koſtete.

Ein moderner Dichter ſingt (wahrſcheinlich nach einem antiken) ſehr ſchön:

Trink aus dieſer goldnen Schale,
Freund! Der Gott der Luſt
Formte ſie beim Göttermahle
Aus Cytherens Bruſt.

Nach dieſer mir gewordenen genauen Belehrung ſetzte ich mir vor, zu ſchweigen und meine Unwiſſenheit nicht ferner zur Schau zu ſtellen.

Nun goſſen die Sclaven Waſſer über unſere Hände und ſetzten uns Kränze auf. Man ſchritt zur Wahl eines Trinkkönigs, deſſen Pflicht es iſt, die geſammte Freiheit der Gäſte ſo zu halten, daß die Freiheit keines Einzelnen dabei gefährdet wird. Er muß die Zeit beſtimmen, wenn das ſtarke Trinken anfangen darf; er kann die Geſundheiten vorſchlagen *). Platon ſagt von ihm: Wie ein Anführer der Wache ſelbſt der Wachſamſte ſein muß, ſo muß auch der König der Trinkgeſellſchaft der Geſellſchaftlichſte ſein. Dies iſt er aber dann, wenn er weder von der Trunkenheit gar zu leicht überwältigt wird, noch auch im Trinken gar zu ſaumſelig iſt. Wer ſich leicht betrinkt, wird ausgelaſſen und verfällt in Unanſtändigkeiten; wer hingegen ganz und gar nüchtern bleibt, iſt für die übrige Geſellſchaft langweilig und taugt eher zu einem Hofmeiſter als zu einem Trinkmeiſter. Perikles pflegte, ſo oft er zum Feldherrn ernannt wurde, ſich ſelbſt folgende Erinnerung zuzurufen: „Bedenke wol, Perikles! du commandirſt freie Leute, du commandirſt Athener!“ — So muß auch unſer Trinkkönig zu ſich ſelbſt ſagen: Du regierſt Freunde!

Eine Eigenſchaft aber, die der Trinkkönig beſitzen muß, iſt, daß er von jedem Gaſte genau wiſſen muß, welche Ver-

*) Bei den Römern konnte er Einen, der nicht im Geiſte der Geſellſchaft zechte, fortſchicken (Cicero, Tusc. Quaest.); aber bei den humanern Griechen durfte er ihm nur einen Becher Weins über den Kopf gießen.

änderung der Wein bei ihm hervorbringt, und wie er den Wein vertragen kann. Jede Gattung von Wein erfordert eine andere Miſchung mit Waſſer. Auch äußert der Wein auf jeden Menſchen, nach Beſchaffenheit ſeines Temperaments, eine verſchiedene Wirkung. Dieſe muß der Trinkkönig kennen, damit er dem Tonkünſtler gleich, der ſeine Saite bald anzieht, bald nachläßt, den Einen zum Trinken nöthige, den Andern aber mit Schonung behandle, und auf ſolche Weiſe die verſchiedenen Charaktere in Gleichheit und Uebereinſtimmung ſetze. Dieſe Gleichheit darf er nicht nach Bechern und Krügen, ſondern muß ſie nach den Zeitumſtänden und den Leibeskräften der Gäſte abmeſſen. In Fällen, wo dies nicht gut thunlich iſt, muß er wenigſtens die allgemeinen Eigenſchaften jedes Alters und Charakters kennen, er muß wiſſen, daß Greiſe eher trunken werden als Jünglinge — Solche, die ſtarke Bewegung haben, eher als Diejenigen, die ſich ruhig verhalten; Traurige und Nachdenkende eher als Fröhliche und Aufgeräumte; Diejenigen, die reichlich und in ſtarken Zügen trinken, geſchwinder als Solche, die nur wenig auf einmal nehmen. Er muß auch nur ſolche Unterredungen und Scherze erlauben, die der Abſicht des Gaſtmahls völlig entſprechen. Dieſe aber iſt keine andere, als vermittels des Vergnügens unter den Anweſenden Freundſchaft zu ſtiften und die ſchon vorhandene zu vergrößern. Denn ein Gaſtmahl iſt als eine Ergötzlichkeit anzuſehen, welche ſich wegen des fröhlichen Genuſſes in gegenſeitige Zuneigung endet. Indeſſen da die Einförmigkeit in allen Dingen Ekel erweckt, zuweilen ſelbſt ſchädlich wird, die Abwechslung hingegen Dasjenige ent-

fernt, was das Angenehme ſchädlich, das Nützliche langweilig macht: ſo muß der Trinkkönig den Gäſten einen gemiſchten und abwechſelnden Zeitvertreib verſchaffen.

Man pflegt immer zu ſagen, keine Schifffahrt ſei angenehmer als die am Lande hin; kein Spaziergang reizender als der an einem Ufer. So muß auch der Trinkkönig Scherz und Ernſt miteinander verbinden, damit Diejenigen, die Scherz treiben, ſich auch mit ernſthaften Dingen beſchäftigen, und Die, welche ſich mit letztern abgeben, von fern ſolche Beluſtigungen erblicken, wodurch ſie ſich gleich den Seekranken, die Land ſehen, wieder erholen können. Das Lachen verträgt ſich ſehr gut mit vielen nützlichen Dingen, und die ernſthafteſten Gegenſtände laſſen ſich dadurch angenehmer machen:

Zwiſchen Dornen und Diſteln gedeihen oft zarte Levkoien.

Der Dichter Simonides ſah einſt bei einem Gaſtmahle einen Fremdling ſitzen, der beſtändig ſchwieg und ſich mit Niemandem in ein Geſpräch einließ. Mein Freund, ſagte er zu ihm, wenn du ein Thor biſt, ſo handelſt du wie ein Weiſer; biſt du aber ein Weiſer, ſo handelſt du wie ein Thor. — Endlich muß der Trinkkönig, ſo gut wie der Koch, den Geſchmack der Gäſte kennen. Weiß Jener, daß ein Rhodier eingeladen iſt, ſo bereitet er einen mächtigen Wals mit heißer Sauce; hat er einen Gaſt aus Byzanz, ſo würzt er die Speiſen mit Wermuth, ſalzt ſie ſtark und vergißt nicht den Knoblauch (denn die Menge von Fiſchen, welche die dortigen Bewohner genießen, hat ſie verſchleimt); ſo gibt auch der Trinkkönig Jedem nach Umſtänden.

Unter allen dieſen Auseinanderſetzungen der Geſellſchaft hatte nur ich geſchwiegen, da ich, wie geſagt, meine Unwiſſenheit über Alles, was ich hörte und ſah, nicht zur Schau tragen wollte, auch Andern theils über mir ganz Neues und Fremdes wenig hätte ſagen können. Ich mußte aber glauben, dies ſei misfällig, die Bemerkung des Dichters Simonides über den entweder thörichten oder weiſen Fremden hatte um ſo unbezweifelter mir gegolten, als ich dabei ein leiſes Lächeln von Mehrern gewahrte; ich war daher herzlich froh, als man endlich den Demochares zum Trinkkönig erwählte.

Die Sclaven reinigten aufs neue die alabaſternen Tiſche mit großen Purpurſchwämmen und wir lagerten uns auf die Betten umher. Dieſe waren mit Elfenbein, Schildkrot und edlen Metallen eingelegt; die Füße aus maſſivem Elfenbein oder Bronze; die Ueberzüge von Purpurtuch, mit Stickereien geziert. Mehrere der Ruhebetten waren von maſſivem Silber. Damit ſie deſto vortheilhafter ins Auge fielen, waren ſie ſo erhöht, daß man auf Stufen hinaufſteigen mußte. Die Tiſche waren großentheils aus Citronenholz *); ſie ſtanden auf mit Schnitzwerk verzierten elfenbeinernen Füßen und waren mit einem ſilbernen oder goldenen Reif eingefaßt. Die Seitentiſchchen, auf denen das Tafelgeſchirr ſtand, waren von ähnlichem Material und, wohl verſtanden, ganz in demſelben Geſchmacke verziert.

*) Wie weit die Alten den Luxus mit dieſen koſtbaren Tiſchen trieben, geht unter Anderm daraus hervor, daß der Philoſoph Seneca 500 Tiſche von Cedernholz mit Füßen von Elfenbein hinterließ.

Dem Dinias ward der Küchenzettel überreicht. Unſere mitgebrachten Sclaven ſtellten ſich hinter unſere Sitze, nur dem Wirth war es vergönnt, einen äthiopiſchen Schwarzen hinter ſich zu haben. Ich werde nicht in die kleinſten Einzelnheiten eingehen, welche uns jeden Augenblick einen neuen Beweis vom Geſchmack und der Prachtliebe des Dinias lieferten; ein allgemeiner Ueberblick mag genügen.

Zuerſt brachte man uns eine Menge Schalthiere, theils wie ſie aus dem Meere kommen, theils in Aſche erhitzt, theils im Ofen gebacken, größtentheils mit Pfeffer oder Kümmel gewürzt. Zu gleicher Zeit kamen friſche Eier von allem möglichen zahmen und wilden Geflügel, und eine Hekatombe von Pfaueneiern auf einem Transportſchiff, Porthmades genannt (ein mit Speiſen bedeckter Tiſch, den man gleich ſo befrachtet in den Eßſaal brachte). Die Sterblichen nennen ſolche Schiffe Tiſche, die Götter geben ihnen den Namen von Amaltheahörnern. Zugleich kamen Schweinefüße und Schweinegehirn. Bei dem letztern bemerkte der Sykophant ſogleich: Die Philoſophen wollen uns hindern, Schweinegehirn zu eſſen, behauptend, das wäre grade ſo gut als Bohnen zu eſſen — eine Anſpielung auf den Pythagoras — oder die Köpfe von ſeinen eigenen Aeltern und andere abſcheuliche Dinge. Sie behaupten, Niemand im Alterthume habe überhaupt Gehirn gegeſſen, weil es der Sitz faſt aller Empfindungen ſei; ja die Alten hätten ſelbſt vermieden, das Gehirn zu nennen. So Sophokles (in den Trachinerinnen), der, indem er von Hercules ſpricht, welcher den Lichas ins Meer wirft, ſagt: „Die Knochen fielen da und dorthin, eine weiche

bleiche Maſſe, mit Blut vermiſcht, beſchmutzte ſeine Haare.“ Aber man muß nicht die verſchiedenen Epochen verwechſeln. So ſagt Philokles: er aß Gehirn ohne Unterlaß, und Ariſtophanes: ich verlor zwei Theile des Gehirns. Es iſt erwieſen, daß die Alten den Kopf als einen geheiligten Gegenſtand erachteten. Sie beugten ſich beim Nieſen, als ein Zeichen ihrer Verehrung, und durch ein Zeichen des Hauptes beſtätigten ſie den geſchloſſenen Handel. Schon Jupiter nickte zum Zeichen der Gewährung.

Während dieſer Rechtfertigung waren gleichzeitig eine Menge kleiner Würſtchen aufgetragen, grillirte Schafsköpfe, Kalbsgekröſe, Leber von wilden Schweinen und Saumagen, letztere in Eſſig, Kümmel und Silphium marinirt, und kleine Vögel, über die man eine Sauce von geriebenem Käſe aus Troja, Eſſig, Silphium und Oel ganz heiß aufgoß. Dieſe Sauce bereitete einen wunderbaren Wohlgeruch, den der Sykophant, der ordentlich für das Loben und Hervorrufen der Speiſen berufen ſchien, uns dahin erklärte, daß in Griechenland zwar das Oel von Samos das vorzüglichſte ſei; daß Dinias aber kürzlich eine glückliche Gelegenheit gefunden habe, ſich mit dem ſeltenen perſiſchen Nußöl zu verſehen, welches in Perſien einzig für die königliche Tafel bereitet wurde und unter andern ausgezeichneten Eigenſchaften auch dieſen köſtlichen Wohlgeruch habe.

Jetzt kam der zweite Gang. Er beſtand aus feinem Wild, Geflügel und vorzüglich ausgeſuchten Fiſchen; Früchte und Gebackenes machten den dritten Gang.

Unter den Fiſchen zeichnete ſich beſonders ein Blackfiſch (Tintenfiſch) aus; es ſchien die ſilberfüßige Thetis ſelbſt,

des Nereus unſterbliche Tochter. Er iſt unter den Fiſchen der einzige, der ſchwarze und weiße Farbe zugleich hat. Ferner kam der berühmte Meeraal; er lag auf mehrern ungeheuern Schüſſeln, und in ſeinem Gefolge ein Aal ſo groß, daß ihn Antenor ſelbſt kaum mit Hebeln von der Erde in einen Transportwagen gebracht hätte, ſowie auch der Kopf eines Thunfiſches, den man aus ſeinem Zufluchtsorte (dieſer Fiſch wird oft während er ſchläft gefangen) entführt hatte. Er ſchien ärgerlich, daß man ihn der Waffen (ſeine Floßfedern, womit er ſchlägt, ſind ſeine Waffen) beraubt hatte. Ferner präſentirte man einen Meerengel — ich finde nichts ſchmackhafter als ſein Fleiſch —, eine gebratene monſtröſe Meeräſche in Begleitung von zwölf Geißbraſſen*), und einen großen, ganz weißen Breitfiſch, ein Unterthan Neptun's, der alle Abgründe des Meeres kennt. Ihnen folgten Krabben, die Sängerinnen des olympiſchen Jupiter**); ſie ſind gekrümmt und haben köſtliches Fleiſch. Dann kamen mehrere Schüſſeln voll Epitargien***) und

*) Mehrere Ausdrücke bezeichneten ein und daſſelbe Thier, nur in verſchiedenen Jahreszeiten und Alter, wie dies z. B. bei unſern jagdbaren Thieren noch Gebrauch iſt. Es iſt daher ſehr ſchwierig, für die den altgriechiſchen Fiſchern und Köchen ſehr verſtändlichen Ausdrücke gleichbedeutende aufzufinden. Ariſtoteles hat oft für Gattung und Art nur einen Ausdruck.

**) Der Squillenkrebs ſoll vor dem Tode einen kleinen Laut von ſich geben, wenn man ihn an das Feuer ſetzt.

***) Epitargien, dergleichen ſich unter den Flußfiſchen, unter Karpfen und Barben finden, die niemals weder Rogen noch Milch und ein kurzes Gedärm haben; ſie ſind feſt und fett und ſehr ſchmackhaft. Es ſind eine Art geſchlechtloſer Fiſche, deren Daſein in neuern Zeiten, durch Bonnet, erwieſen, aber unerklärbar iſt.

Kolien. Letztere fängt man vor dem Laiche bei ihrem Einzug in den Pontus; die am Ufer gefangenen ſind die vorzüglichſten, je tiefer im See, deſto ſchlechter ſind ſie; auch iſt wohl zu merken, daß alle andern Zugfiſche, außer den Kolien, grade umgekehrt bei ihrem Austritt aus dem Pontus am ſchmackhafteſten ſind. Dann ſervirte man junge Droſſellippfiſche, Meerhechte von Milet, Hummern aus Thaſos; eine Muräne, die den ganzen Tiſch bedeckte — kurz, viel Außergewöhnliches, was immer Vergnügen macht und die Eßluſt reizt, und wäre es auch nur zur Befriedigung der Neugierde. Steinbutten und Schollen waren in Menge vorhanden (dieſe von dicker Haut; beide Fiſcharten aus Kolchis); ein Meeraal von der Art, die Neptun ſelbſt im Olymp trägt: ein Gericht, deſſen Duft die Todten erweckt; endlich Störe aus der Gegend von Rhodos oder von Syrakus — die von Kreta ſind mager und hart, weil dieſe Fiſche nicht wilden Wellenſchlag lieben. Dieſe köſtlichen Fiſche waren mit Guirlanden bekränzt und wurden unter Flötenſpiel aufgetragen; die Sclaven, die ſie brachten, trugen Blumenkronen auf den Häuptern, denn die Götter ſelbſt betrachten dieſe Fiſche nicht mit Gleichgültigkeit.

Unter der Menge von Gerichten, welche ſich unſern Blicken darboten, hatte ein Jeder von uns das Recht, Dasjenige unſern abweſenden Freunden zu ſenden, was ihnen etwa behagen mochte. Es iſt ſogar Pflicht, von dieſer Erlaubniß häufig Gebrauch zu machen, die man bei ſo feierlichen Gelegenheiten, wie die heutige, nicht verſäumt.

Unter alle dem war das Geſpräch heiter, lebendig, geiſt-

reich, und ich fühlte, daß ich mein Schweigen brechen müſſe, wenn ich nicht lächerlich, nicht die Zielſcheibe des Witzes werden wollte. Ich nahm mich daher zuſammen und ſagte, was mir ſchon lange auf der Zunge geſchwebt hatte: daß ich glaubte, die allereinfachſte Nahrung ſei beſſer und naturgemäßer, alſo geſunder, als eine ſo zuſammengeſetzte von faſt lauter ſich widerſprechenden Speiſen. Die wilden Thiere, ſagte ich, genießen eine ganz einfache Nahrung, und deshalb ſind ſie viel geſunder als die Menſchen; aber diejenigen, die man in Ställen futtert, ſind häufiger Krankheiten ausgeſetzt, weil ſie eine gemiſchte und durch Kunſt bereitete Nahrung bekommen. Nie war ein Arzt ſo verwegen, einem Patienten im hitzigen Fieber eine vielfache Nahrung zu geben. Aber ſo vielerlei und mannichfache Eigenſchaften, die, wie geſagt, noch dazu ſehr oft entgegengeſetzt ſind, gerathen leicht durch den gegenſeitigen Kampf in Verderbniß und kommen, gleich dem vermiſchten, zuſammengelaufenen Geſindel in einer Republik, nie zu einem ruhigen und gleichförmigen Zuſtande. Einen einleuchtenden Beweis hiervon gibt uns der Wein. Der Genuß verſchiedener Sorten von Wein macht ſehr leicht trunken; die Trunkenheit aber kann man als ein Unverdautſein des Weins betrachten.

Ich möchte ſagen, daß man ſich eher durch widerſprechende Reden Glauben und Beifall verſchaffen, als Speiſen von entgegengeſetzten Eigenſchaften verdauen kann. Wir hören oft ſagen, daß die Unverdaulichkeit in den Eigenſchaften der Speiſen beruhe. Folglich muß ein ſo vielfaches Gemengſel ſchädlich ſein. Geſetzt aber, es wäre keine Speiſe an und für ſich unverdaulich, ſondern nur die Menge der-

ſelben, ſo müſſen wir um ſo mehr gemiſchte Speiſen vermeiden. Eben die Abwechſelung iſt es, die den Genuß über das Bedürfniß ausdehnt und durch den Ueberfluß den Begierden immer neue Nahrung verſchafft. Eher glaube ich, daß man den Tonkünſtlern die Anpreiſung vieler verworrenen Töne oder dem Exercitienmeiſter (Jugendlehrer) das Erheben wohlriechender Salben, als dem Arzte die Empfehlung vieler und mannichfaltiger Gerichte zu gute halten wird.

Hierauf erwiderte mir Philonidos: Was den erſten Beweis betrifft, ſo iſt es ein Irrthum, wenn du, mein lieber Anacharſis, annimmſt, daß die Thiere eine einfache Nahrung genießen und daher geſunder ſind als die Menſchen. Beides iſt falſch und ungegründet. Das Erſtere widerlegen ſchon die Ziegen beim Eupolis*), welche die

*) Eupolis, ein atheniſcher Komödiendichter, ein Zeitgenoſſe des Ariſtophanes, der ſich rühmte, dieſen an den „Rittern" geholfen zu haben, während Ariſtophanes ihm vorwarf, daß er in geiſtloſer Nachahmung die „Ritter" geplündert habe; bei Schauſpielen hielt er ſich, als Knabenbeäugler, gern in der Paläſtra auf, worüber er gelegentlich verſpottet ward. Er ſoll durch den Einfluß des Alcibiades erſäuft worden ſein. In einem Stück von ihm, die „Ziege" benannt, ſagt dieſe:

Wir nähren uns mit Luſt von Bäumen mancher Art.
Der ſchöne Erdbeerſtrauch, die Tanne bieten uns
Viel zarte Sproſſen dar. Der Winde dickes Laub,
Der fette Cytiſus*) und der Wachholder gibt
Uns reiche Nahrung, auch der Maſtix, Oleaſter,
Der Eſch- und Eichenbaum, der Tamariskenſtrauch.
Wir freſſen Epheu, Wollkraut, Ciſten, Aſphodill,
Das Laub vom Weißdorn, Buchenblätter, Thymian,
Kreuſchlamm und Saturei.

*) Ein Strauchgewächs, welches Plinius als ein herrliches Futter für Pferde und Schafe rühmt.

Menge und die Mannichfaltigkeit ihrer Nahrung rühmen. Schon die von der Ziege hergezählten Pflanzen und Gewächſe ſind gewiß in Abſicht des Geruchs, der Säfte und Eigenſchaften unendlich voneinander verſchieden; aber die gute Ziege hat deren eine noch weit größere Menge übergangen, was wir ihrem beſchränkten Ziegengeiſte zu gute halten wollen.

Den zweiten Umſtand widerlegt Homer (Ilias, I. 49), indem er nach ſeiner großen Erfahrung behauptet, daß unvernünftige Thiere zuerſt von peſtartigen Krankheiten befallen werden. Es iſt ferner Unrecht, von der Diät der Kranken auf Verdaulichkeit und Unverdaulichkeit zu ſchließen. Arbeit, Leibesübung und Alles, was die genoſſenen Speiſen zertheilt, befördert die Verdauung ungemein. Gleichwol ſchickt ſich keins von dieſen Mitteln für Diejenigen, die im Fieber liegen. Ebenſo grundlos iſt auch die Furcht wegen des Streits und der Unverträglichkeit mehrerer Gerichte im Magen. Denn entweder nimmt die Natur aus gleichen Dingen Das, was ihr angemeſſen iſt. In dieſem Falle gibt eine vielfache Nahrung, indem ſie auf einmal vielerlei Eigenſchaften in den Körper bringt, jedem Theile, was ihm zuträglich iſt, und es erfolgt, was Empedokles ſagt:

> Zu dem Süßen eilte das Süße, das Bittre zum Bittern
> Und ſo paarte ſich Scharfes mit Scharfem, das Hitzige ſuchte
> Wieder das Hitzige.

Ein ſo vermiſchter und aus ſo vielen Theilen zuſammengeſetzter Körper, wie der unſerige, muß natürlich den Stoff zu ſeiner Erhaltung eher aus einer mannichfaltigen als aus einer einfachen Materie ſammeln. Oder im andern

Falle, wenn Das, was wir Verdauung nennen, die Kraft beſitzt, die Eigenſchaften der genoſſenen Speiſen zu verändern: ſo kann auch das bei der Mannichfaltigkeit weit geſchwinder und beſſer bewerkſtelligt werden. Dinge von gleichen Eigenſchaften pflegen nicht aufeinander zu wirken; nur die Widerſetzung und Uneinigkeit iſt es, wodurch bei einer gegenſeitigen Miſchung die kraftloſen Eigenſchaften ſich verändern laſſen.

Es iſt aber, ſagte Dinias, allerdings richtig, daß die Verſchiedenheit der Gerichte unſere Eßluſt reizt und ſo bezaubert, daß wir mitunter ihrer nicht mehr mächtig ſind. Auch die Reinlichkeit, ein geſunder Magen, ein guter Geruch und überhaupt alles Angenehme lockt uns. Sollen wir geſpaltenen Kümmel eſſen (nach dem Sprüchwort thaten das die Geizhälſe) und Sangen (geröſtete Gerſtenähren, ein Lieblingsgericht der Landleute) und Rindskaldaunen und Schwartenwurſt mit Saublut und Feldkohl? *). Warum machen wir nicht auch unſern Brei aus grobem Mehle? Warum laſſen wir uns nicht ſtatt des Spargels wildes Lauch und Diſteln kochen? und warum eſſen wir dieſe nicht roh? Warum verbannen wir nicht dieſen lieblichen uns entgegenduftenden Wein und trinken dafür ſauern, aus einem Faſſe, das von einem Schwarm Fliegen umſumſet wird?

Der Steuermann hat viele Mittel, um ſich gegen einen ſtürmiſchen Wind in Sicherheit zu ſetzen; hat aber der Wind

*) Feldkohl (Krambe), eine gemeine Speiſe; man glaubte, der Feldkohl ſei des Weinſtocks natürlicher Feind.

einmal nachgelaſſen oder ſich ganz gelegt, ſo iſt Niemand im Stande ihn wieder rege zu machen. Ebenſo iſt es auch keine ſchwere Sache, der Eßluſt zu widerſtehen und ihrem Uebermaße Schranken zu ſetzen; allein wenn ſie zu früh nachläßt und ſo ſchwach wird, daß ſie ihre Dienſte nicht mehr thun kann, dann macht es viele Mühe und Beſchwerlichkeiten ſie zu ſtärken und wiederherzuſtellen.

Selbſt dem Kranken iſt eine allzu einfache und zu geringe Nahrung nicht immer geſund, und Hippokrates ſagt in ſeinen unſterblichen Aphorismen ausdrücklich: Bei der magern Diät verſehen es oft die Kranken und leiden dadurch ſehr; denn jeder Fehler, der da begonnen wird, hat größere Folgen als bei einer kräftigern Nahrungsweiſe. Aus dieſem Grunde kann eine ausgeſucht magere Diät gefährlichere Folgen haben als eine etwas reichlichere. Dem Geſunden aber iſt eine vielfache Nahrung weit zuträglicher als eine einfache, die durch ihre Einförmigkeit bald Sättigung verurſacht, weil es leichter iſt, der Ausſchweifung der Natur Einhalt zu thun als ihrer Entkräftigung abzuhelfen.*)

*) Dieſe Bemerkungen der Alten über die Nothwendigkeit mannichfacher und gemiſchter Speiſen ſind durch alle neuern Erfahrungen zu unumſtößlichen Wahrheiten geworden. Nur das Heterogene wirkt als Reiz. Daher ſich auch die Nahrungsmittel nie ganz indifferent zum Organismus verhalten dürfen und ein gewiſſer Grad von Verſchiedenartigkeit immer zwiſchen beiden ſtatthaben muß.

Daß die einfachen Nahrungsmittel weder Menſchen noch Thieren das Leben zu friſten vermögen, beweiſen die Verſuche, welche Magendie mit Hunden, Tiedemann und Gmelin mit Gänſen, Macaire und Marcet mit Hammeln, Laſſaigne und Dwart mit Meerſchweinchen und Mäuſen anſtellten. Es bekamen dieſe Thiere

Selbſt die Meinung Einiger, daß man die Ueberladung mehr fliehen müſſe als den Mangel, erkläre ich für falſch, und behaupte grade das Gegentheil. Denn Ueberladung kam nur inſofern ſchaden, wenn ſie Unverdaulichkeit oder Krankheit erzeugt; der Mangel aber, wenn er auch ſonſt kein Uebel anrichtet, iſt ſchon an und für ſich der Natur ganz zuwider. Ihr Freunde des Kümmels und des Salzes ſcheint nicht daran gedacht zu haben, daß das Mannichfaltige angenehm iſt, das Angenehme ſich aber leicht verdauen läßt. Denn es findet in den begierig gemachten Körper leicht Eingang, weil ihm das Geſicht ſchon den Weg dahin gebahnt hat. Solche Dinge hingegen, die die Eßluſt nicht reizen, laſſen ſich ſchwer verdauen, treiben ſich deshalb im Körper herum und die Natur verwirft ſie entweder ganz, oder nimmt höchſtens, in Ermangelung des Beſſern, gezwungen damit vorlieb.

Des Sokrates' Fluch, rief hier der Sykophant, trifft nach meinem Bedünken nicht nur Die, welche das Nützliche

---

dies Arabiſches Gummi oder Zucker, Stärkemehl, Olivenöl, Butter u. ſ. w. Alle magerten ſchnell ab und ſtarben. Der Grund davon lag nicht im Stickſtoffmangel. Denn daſſelbe Reſultat erhielten Tiedemann und Gmelin bei Gänſen, die ſie mit Eiweiß, Donné, Edwards und Balzac, welche Hunde mit Knochengallerte fütterten. Loude dagegen erhielt die Hunde gut genährt und geſund, wenn er ihnen ein Gemenge dieſer einfachen Stoffe gab.

Die Verſuche, welche W. Stark, Clouet, Donné an ſich anſtellten, lieferten daſſelbe Reſultat: daß dieſe einfachen Subſtanzen für ſich allein nicht fähig ſind, das Leben der Menſchen zu erhalten. — Die Nachtheile einer zu mannichfaltigen Nahrung kannten aber die Alten ſehr gut. Seneca ſagt: Multos morbos multa fercula fecerunt.

vom Guten trennen, ſondern auch Jene, die das Vergnügen von der Geſundheit abſondern, in der Einbildung, daß es ihr Feind und ganz zuwider wäre, da es doch im Gegentheil ſie befördern hilft. Welcher Schmerz, welches Gift kann wol auf eine ſo leichte und einfache Art eine Krankheit heben, als ein bei zuſtoßender Schwachheit gereichter Becher Wein, oder eine mit Luſt genoſſene Speiſe, wodurch ſogleich alle Unbehaglichkeit verbannt und die Natur wieder in den für ſie ſchicklichen Zuſtand der Ruhe und Stille verſetzt wird.

Daß doch den Freunden des Einfachen nichts vorgeſetzt würde als Wolfsbohnen und dieſe metzenweiſe!*) Und leugnet ihr, daß die Götter uns in den Beſitz der Erde geſetzt haben, aus der ſo viel Gutes hervorgeht, damit wir etwa das Unentbehrliche genießen, nicht auch vom Genuß einer unendlichen Menge von Dingen, die blos zu unſerm Vergnügen da ſind, leben ſollen? Wenn du recht daran thuſt, dich mit ſo Wenigem zu begnügen, ſo hätten die Götter übel daran gethan, daß ſie die Schafe mit feiner Wolle verſehen, die Reben, die ſo köſtliche Weine geben, und eine ſo wundervolle Mannichfaltigkeit anderer Dinge gebracht haben, die zur Verſchönerung und Annehmlichkeit des Lebens dienen. Kurz die Götter hätten Unrecht gehabt, dafür zu ſorgen, daß wir ſo vielerlei Arten von wohlſchmeckenden Speiſen und angenehmen Getränken, ſo mancherlei Bequem-

*) Eine halbe Metze Wolfsbohnen rühmt ſich Diogenes (nach Lucian) im Todtenreiche, bei ſeinem Tode im Schnappſacke gehabt zu haben.

lichkeiten, weiche Betten, ſchöne Wohnungen, mit Einem Worte eine ſo unzählige Menge aller Arten von angenehmen und künſtlichen Sachen haben möchten; denn auch die Werke der Kunſt ſind als Geſchenk der Götter anzuſehen. Ein Leben, das aller dieſer Dinge beraubt iſt, iſt ein elendes Leben. Schlimm genug, wenn uns Andere deſſen berauben! aber ungleich ſchlimmer, wenn ein Menſch ſich alles Schönen und Angenehmen ſelbſt beraubt. Wie kann man das anders nennen als offenbare Tollheit?*)

Hier nahm Demochares einen Becher, berührte ihn mit ſeinen Lippen und ließ ihn von Hand zu Hand gehen. Dieſer erſte Trunk aus einem gemeinſchaftlichen Becher iſt das Symbol freundſchaftlichen Vereins. (Man erinnert ſich hierbei des Abendmahls.) Bald aber ward mehr getrunken, welches ſich nach den Geſundheiten richtete, die Demochares bald dem Einen, bald dem Andern zubrachte, und die wir dann ſogleich erwiderten.

Munter und lebendig ſpielte ohne Unterbrechung die Unterhaltung ſcherzend hinüber in eine Spöttelei über die Mahlzeiten ſich geiſtreich denkender Männer und Philoſophen,

*) Unſer Scythe verdiente allerdings für allerlei Verſtöße Zurechtweiſung, wozu ſich endlich doch nur der Sykophant hergibt. Hätte Anacharſis als Fremder nicht ein Wort des Lobes über viel Schönes, und für ihn ganz Neues, ſagen können, anſtatt Tadel? Jenes war ſogar Sitte. Ein wohlerzogener Gaſt durfte ſchon ein wenig des Wirthes Haus und Hof und Herrlichkeit bewundern, dies war ſogar erwartet und Gebrauch, daher der Dichter ſagt:

Bei der Götter Macht, wir halten einen Traumſchmaus.

Damit aber das Geſpräch nicht ins Leidenſchaftliche ausartete, that hier ſogleich der Trinkkönig ſeine Pflicht.

welche ihre koſtbare Zeit verlieren, die Einen mit Räthſeln, Logogryphen und Charaden ſich zur gegenſeitigen Qual zu überraſchen, die Andern um am unrechten Orte methodiſch und wiſſenſchaftlich über Gegenſtände der Moral und der Phyſik zu ſalbadern und zu quackſalbern und bei einem Gaſtmahle von nichts zu reden als von Hexis, Scheſis und Katalepſis.*) Dann ſcherzte man über jene ſogenannten Weiſen, die ſich nichts zu gute thun, die auf ihren Spaziergängen in ihren Unterhaltungen die Weisheit ſuchen, als ſei ſie ein entlaufener Sclave. Strafbare Menſchen, weshalb hungert ihr, da ihr zu eſſen habt? warum willſt du die Götter ſo ſtark beleidigen? weshalb, Menſch, achteſt du das Geld mehr als dich ſelbſt? Iſt es denn ſeiner Natur nach etwas Vorzügliches? Du trinkſt nichts als Waſſer, aber grade dadurch wirſt du unnütz im Staate: du thuſt dem Winzer, dem Kaufmann Schaden. Du wendeſt des Morgens deinen Oelkrug nach allen Seiten, um zu ſehen, wie es damit ausſieht; man glaubt, wenn man dir zuſieht, du wendeſt nicht einen Krug, ſondern deine Uhr.

Laßt uns, ſprach Demochares, lieber unſere geſammten Kenntniſſe dazu anwenden, uns über die richtige Wahl unſerer Speiſen zu berathen, über die Weiſe, ſie ſich am beſten in Athen zu verſchaffen und über die Kunſt, ſie gleich angenehm für Augen und Gaumen zuzubereiten. Da wir hier nicht blos die Weiſen ſpielen wollen, ſo möge ein Jeder der Reihe nach ſprechen, und ſeinen Gegenſtand ſo ernſt als möglich behandeln, ohne ihn weder mit Kleinig-

*) Kunſtausdrücke der Stoiſchen Schule.

keiten zu erdrücken, noch mit vornehmer Unwiſſenheit zu vernachläſſigen.

Nun nahm Leon das Wort: Man hat uns Athenern lange genug Frugalität zur Laſt gelegt. Aber dem Jupiter ſei Dank! Die Zeiten ſind vorüber, wo der Komiker Antiphanes ſagen durfte: Ach! wie wenig vermögen dieſe Griechen, die ſo erbärmlich leben! dieſe Krauteſſer, die nur eine Obole haben für drei oder vier Fleiſchlappen! Es leben meine Vorfahren! ſie ſteckten ganze Ochſen an den Spieß! Sah man nicht einen Koch, o Weltwunder, ein ganzes Kameel braten und es heiß auf die perſiſche Königstafel bringen!*) Auch die Zeiten ſind fern — und hier warf er einen Blick auf mich — wo ein Grieche, ein Weltweiſer, ein Epikur, während des Mahles Fragen über die Verdaulichkeit an ſeine Mitgäſte richtete, was ein ſehr übles Zeichen iſt; ja dieſer Philoſoph ſprach bei Tiſche ſelbſt über das Fieber. Was ſoll ich zu ſolchen Dingen ſagen?

Unſere atheniſchen Mahlzeiten ſind weniger lang, weniger anſpruchsvoll als die der Thebaner und einiger griechiſchen Völker; aber kaum haben wir angefangen, ihrem Beiſpiele zu folgen, ſo können wir auch ſchon wieder ihre Lehrer ſein. In Athen gehörte während langer Zeit die elende Kunſt des Maskirens, die außerhalb unſerer Mauern noch Mode iſt, zu den Haupttalenten der Küche. Man ging ſo weit, ein Huhn in der Form eines Côtelette

*) Nach Herodot kamen auf die Tafel vornehmer Perſer ganze Ochſen, Kameele und Eſel. Daß letztere eine griechiſche Delicateſſe waren, iſt aus Lucian's „Verzaubertem Eſel" zu erſehen.

zu präſentiren, und einen Hummer in ein Epheugewinde zu metamorphoſiren. Als aber der gute Geſchmack Fortſchritte machte, jetzt, wo alle Künſte im höchſten Flore miteinander wetteifern, wich dem Geiſte dieſer verdorbene Geſchmack. Solche werthloſe Bizarrerien der Gaſtromanie ſind in der guten Küche Das, was die Calembours und Akroſtichen wahrer Poeſie ſind.*)

Jetzt erſinnen wir täglich mehr reizende Genüſſe für unſere Tafel, und nach und nach ſehen wir jene alte Einfachheit ſchwinden, welche wol zu einer gewiſſen Zeit die Noth zu einer Tugend erhob. Mögen unſere Redner uns immer lauter die Tage von Salamis und Marathon vorrufen; mögen die Fremden die Denkmäler bewundern, welche die Stadt zieren — für mich hat Athen viel weſentlichere Reize! Es iſt der Ueberfluß, welchen man hier durch das ganze Jahr in Allem genießt; es iſt der überreiche Markt, auf welchem die herrlichſten Erzeugniſſe der Inſeln und des feſten Landes ſich drängen, und es iſt mein Stolz, behaupten zu können, daß man in keiner Gegend der Welt beſſer eſſen könne als in Athen, nicht einmal Sicilien ausgenommen.

Was Fleiſch anbetrifft, ſo bleibt uns gewiß nichts zu wünſchen übrig, ſowol von vierfüßigen Thieren als Geflügel; unſere Hühnerhöfe wimmeln von Kapaunen, von Tauben, Enten und Gänſen, die an Schmackhaftigkeit denen aus Böotien nichts nachgeben; unſere Hühner ſind

*) Auch Lucullus war von ſolchen kindiſchen Vorurtheilen nicht frei. Er ſpuckte einmal ein Stück von einem Karpfen aus, indem er ſagte: „Pfui! der Karpfen ſchmeckt ja nach Karpfen.“

denen von Samos*) gleich geachtet. Folgend dem Tanze der Horen, fliegen uns zu im Wechſel der Jahreszeit: die Droſſel, die Schwalbe**), das Rothkehlchen, die Holztaube, die Turteltaube, die Lerche, die Schnepfe, das Haſelhuhn. Der Phaſis ſendet uns die Zierde ſeiner Ufer, die in andern Ländern ſo ſelten iſt***) und die eine große Zierde unſerer Tafel wird. Welcher anſtändige Mann betreibt nicht jetzt mit vornehmem Ernſte die Vermehrung der Faſanen in einer Abtheilung ſeines Gartens; während wir von Samos den köſtlichen Pfau†) erhalten. Unſere Ebenen ſind von Haſen und Rebhühnern bedeckt, unſere Hügel mit Thymian, Rosmarin und andern balſamiſchen Pflanzen, gleichſam um jene herrlichen Thiere ſchon lebendigen Leibes zum wohlſchmeckenden Braten zuzubereiten. Die Inſel Melos verſieht uns mit den beſten Rehen, aus unſern Wäldern ziehen wir Friſchlinge, aus Sicilien die beſten Schweine. Vorzügliche Schafe liefert uns Milet, die wir mit Oelzweigen, Aphaka (Lathyrus aphaca) und Kleien, die vorher mit Salz

*) Die Fruchtbarkeit der Inſel Samos war ſo groß, daß, wie gefabelt ward, ſelbſt die Hühner Milch gaben.

**) Daß die Griechen Schwalben gegeſſen, erhellt aus dem Ariſtoteles. Die Mauerſchwalbe (Drepanis), die man im Sommer nach dem Regen fing, war die geſchätzteſte, weil ſie die ſeltenſte war.

***) Noch Ptolemäus Lykon rühmt ſich, daß er von ſeinen aus Medien erhaltenen Faſanen nie einen gekoſtet habe; auf den Tafeln der Kaiſer Pertinax, Alexander Severus, Julianus erſchien dieſer Vogel nur an hohen Feſttagen.

†) Der Pfau, obgleich ſchon lange bei den Samiern als Vogel der Here einheimiſch, war zu Ariſtophanes' Zeiten in Athen noch ſo ſelten, daß man ihn blos an den Neumenien für Geld zeigte. Urſprünglich kam er aus Perſien.

beſprengt ſind, mäſten. Dieſe Schafe werden um ſo fetter, wenn man ſie drei Tage vor der Maſt hungern läßt. Die beſten Schafe erkennt man am Reif, den ſie im Winter an ſich tragen, die ſchwächern ſchütteln ihn bei ihrer Bewegung ab.

Das Meer, fiel hier Zopyros ein, vergißt nicht, ſeinen Beherrſchern den ſchuldigen Tribut zu zahlen. Fiſche ſind bei den Griechen überhaupt, und vorzugsweiſe bei uns Athenern, noch mehr Sache der Leidenſchaft als der Eßbegierde, ſieht man doch die Vornehmſten ſelbſt auf dem Fiſchmarkt ſich um den Verkauf drängen, auch laſſen wir uns nicht nur aus Italien, nein von den ſpaniſchen Küſten Seefiſche kommen. Ein Dichter, der ſeinen Nebenbuhler verfluchen wollte, fand keinen ſtärkern Ausdruck, als: Möchteſt du, wenn du auf den Markt kommſt, um Aale zu kaufen, keine finden! — Als der König Antigonos einſt in ſeinem Lager zum Dichter Antagoras kam, da dieſer eben, mit einer Schürze umgürtet, Meeraale ſott, ſagte er zu ihm: Meinſt du denn, daß Homer Agamemnon's Thaten aufgezeichnet hat, indem er ſich Meeraale kochte? — Und meinſt du denn, verſetzte Antagoras mit ebenſo viel Recht als Verſtand, daß Agamemnon jene Thaten verrichtet hat, indem er neugierig nachforſchte, wer etwa im Lager Meeraale ſieden möchte?

Der Ausdruck, welcher Nahrungsmittel im Allgemeinen bezeichnet, bezeichnet auch Fiſche, ſo ſehr ſind wir überzeugt, daß Fiſche die erſten Nahrungsmittel der Menſchen ſind. Der Pompilus iſt ſogar ein heiliger Fiſch; er iſt der Bruder der Venus und, wie dieſe, aus dem Blute der Götter und

dem Schaume des Meeres erzeugt. Derjenige Fiſch aber, den man in Rhodos den Fuchs, und in Syrakus den Hund nennt, iſt ſo berühmt in ganz Griechenland, daß (nach Lynceus von Samos) Cekrops einen geringern Ruf hat als er. Dieſen Fiſch muß man ſich zu allen Preiſen anzueignen ſuchen, ihn eſſen, auch wenn man ihn nicht bezahlen kann, und hernach über ſich ergehen laſſen, was irgend ein unmenſchlicher Gläubiger will und kann. Was ſind alle Ereigniſſe des menſchlichen Lebens nach dem Glücke, dieſen Fiſch genoſſen zu haben! Wer einmal dieſen Glanzpunkt erreicht hat, der hat nichts mehr vom Schickſal zu fürchten. Was den Fiſch Aper anbelangt, ſo können nur die Reichſten daran denken, ihn zu genießen, es iſt ein Gericht für Wucherer, Finanziers und Sybariten: er iſt ſoviel werth, als er Gold wiegt, und um mich der Worte eines Dichters zu bedienen:

Er iſt ein Gericht der Götter, er iſt die Blume des Nektars.

Der Aal iſt Das unter den Fiſchen, was Helena unter den Frauen iſt. Aber man muß ihn in Mangoldblätter eingewickelt kochen, um ſein Fleiſch ſaftiger und ſchmackhafter zu erhalten. Der Komödiendichter Antiphanes geht ſo weit, zu behaupten, daß die unſterblichen Götter wohlfeiler zu kaufen ſeien als Aale. Denn, fügt er erklärend hinzu, durch die kleinen Opfer einiger Obolen kaufe ich mir das Wohlgefallen Jupiter's, aber für zehn gute Drachmen kann ich noch keinen guten Aal finden. Ariſtophanes nennt den Aal den leckerſten Leckerfiſch.

Ein wahrhaft großer Fiſcheſſer glaubte ſchon deshalb ein Anrecht an das Wohlwollen aller Bürger Athens zu

haben und ſetzte voraus, daß er, ſelbſt als Staatsverbrecher, Gnade finden würde. Der Redner Hyperides hatte ſich, wie viele andere Redner, vom Feinde beſtechen laſſen. Timokles ſagte (nach Pauſanias) in ſeiner Vertheidigungsrede zu dem atheniſchen Volke: Verzeiht ihm; er liebt ſo ſehr die Fiſche, daß die Fiſchreiher nichts gegen ihn ſind; wenn ihr ihm eine große Geldbuße auferlegt, ſo ruinirt ihr viele Fiſchhändler.

Die Geſchichte des Philoxenes, der wegen Ueberladung des Magens von einem Theile eines ungeheuern Hechtes von den Aerzten aufgegeben wurde, und der, bevor er den Styx paſſirte, erſt den Reſt verzehren wollte, iſt bekannt.*)

Wir ſehen täglich auf unſerm Fiſchmarkte die Muräne, den Goldfiſch, den Meerdrachen, den Schwertfiſch, die Alſe und die Thunfiſche im Ueberfluſſe; ebenſo die vortrefflichen Meeraale von Sicyon, den Seebläuling, den man in Megara fiſcht, ausgezeichnete Steinbutten, Schollen, Makreien, Strohfiſche und die Rothfloſſen unſerer Küſte. Die Sardelle wird zwar nur vom Volke gegeſſen, aber die, welche man in der Nähe von Phaleros fiſcht, verdiente auf die Tafel der Götter gebracht zu werden, beſonders wenn man ſie friſch nur einen Augenblick in ſiedendes Oel getaucht hat. Dieſe Sardellen ſind ſo verführeriſch, daß man ſehr oft davon zuviel des Guten thut; deshalb ſervirt man gleich nach ihnen ein Brötchen, Kollabos genannt, in Geſtalt eines großen Nagels, aus friſchem Weizen, welches

*) Dieſe Anekdote iſt von Pope in engliſche und von Lafontaine in franzöſiſche Verſe gebracht.

man glühend*) mit einem Stück Schweinemagen verſchluckt, wonach der Magen ſofort die alte Kraft gewinnt.

Sonſt hatten wir in Athen nur Mangel an Fiſchen bei heftigem Süd- und Nordwind, jetzt aber iſt Phaylles zu dieſen Winden als ein Sturm gekommen. Allemal wenn dieſer Menſch, wie ein Wirbelwind, der aus den Wolken kommt, auf dem Fiſchmarkte erſcheint, Alles aufkauft und fortträgt, iſt auf dem ganzen Platze über nichts mehr Streit als über Gemüſe. Die Fiſchhändler haben aus Dankbarkeit beſchloſſen, daß ihm auf dem Fiſchmarkte eine cherne Statue errichtet werde. In der rechten Hand wird ſie einen geröſteten Aal halten. Die Fiſchhändler wollen durch dieſe Statue zeigen, daß Phaylles die alleinige Stütze ihres Geſchäfts iſt, während die übrigen Bewohner Athens daſſelbe ruiniren.

Der gemeine Haufe läßt ſich vom Namen blenden und findet Alles gut bei einem Dinge, das nur einmal Ruf hat. Wir aber, die wir das wahre Verdienſt bis zu ſeinem Urſprunge verfolgen, wir eſſen nur das Vordertheil vom Säubling, den Kopf vom Meeraal, die Bruſt vom Thun,

*) Kochend heiß zu ſerviren und zu eſſen, waren zwei zu Athen ſehr übliche Gebräuche. Oft geſchah es, daß man ſich der aufgetragenen Gerichte ſogleich bemächtigte, ohne Rückſicht auf den Nachbar. Man gewöhnte ſich die kochend heiß aufgetragenen Gerichte ſogleich vermittels der Hände zum Munde zu bringen, und übte ſich dazu ein, indem man die Hände daran gewöhnte, immer heißeres Waſſer zu ertragen, um ſie für die Hitze immer weniger empfindlich zu machen. So Eingeübte beſtachen die Sclaven, die Speiſen kochend aufzutragen, ſodaß ſie allein ſie ſofort anzufaſſen im Stande waren. Pithyllos, der Berühmteſte in ſolchem Manoeuvre, hatte, damit er ſich die Zunge nicht verbrenne, eine künſtliche Bedeckung für dieſelbe.

den Rücken vom Rochen, und den Reſt überlaſſen wir ſolchen Leuten, die nicht zu eſſen verſtehen; präſentiren ſich aber irgendwo kleine Fiſche, ſo frage ich, wo die Kranken ſind, die ſie ſpeiſen ſollen. Auſtern aber eſſe ich nur, wenn ſie von der Küſte, in der Nähe ſich ergießender Flüſſe ſind, weil ſie dort größer und ſchmackhafter gefunden werden als anderswo. Zu den Schätzen des Meeres geſellen ſich noch die aus den Landſeen Böotien's, Karpfen und Aale von der größten Art, und endlich bringt man uns aus Byzanz und von den Küſten des Pontos Euxinos die herrlichſten geräucherten und eingeſalzenen Fiſche; die letztern müſſen aber mürbe geſchlagen werden, bevor ſie würdig ſind, auf unſern Tafeln zu erſcheinen.

Leon und Zopyros, begann nun Philotas, haben von jenen Alimenten geſprochen, welche die Hauptmahlzeit ausmachen; aber vom erſten und dritten Gange zu ſprechen, erfordert ſchon tiefere Kenntniß und Einſichten. Möchte es mir glücken, euch einen Begriff von der Höhe zu geben, auf welcher die Gegenſtände dieſer beiden Gänge ſich bei uns befinden.

Die Seeſpinnen und Krebſe ſind bei uns ſo häufig als alle Gattungen von Muſcheln, Auſtern und Seeigeln. Dieſe letztern ſchmecken vorzüglich, wenn ſie mit Sauerhonig, Peterſilie und Krauſemünze bereitet ſind; am vortrefflichſten ſind ſie, wenn ſie beim Vollmond gefiſcht werden. Sie verdienen auf keine Weiſe die Vorwürfe, welche ihnen jener Spartaner machte, der, als er dieſe Schalthiere zum erſten Male ſah, für gut fand, ſie an den Mund zu bringen und die ſtachligen Spitzen zu eſſen.

Ich rede wenig von den Champignons und Spargeln, von den vielerlei Gattungen von Gurken und Melonen, von jener unendlichen Verſchiedenheit von Gemüſen, wo ein Menſchenleben nicht hinreicht, um jeden Tag ein anderes zu eſſen, und die täglich friſch auf unſerm Markte erſcheinen. Aber ich darf unſere Gartenfrüchte nicht vergeſſen. Der Vorzug unſerer Feigen wird allgemein anerkannt. Die beſten Pflaumen, die auf unſern Märkten erſcheinen, nennen wir, der Gegend, die ſie erzeugte, zu Ehren, Pflaumen von Damas; die vorzüglichſten Nüſſe bringt uns Praeneſte, die beſten Mandeln Naxos und Cypern: letztere ſind länger als jene und zugeſpitzt. Die Mandeln von Naxos erhitzen ein wenig, doch die, welche in Waſſer getaucht werden, weniger als die andern, und die geröſteten weniger als die rohen. Oel bringt uns Samos und Karien, das Oel von perſiſchen Nüſſen, was wie das von Karamanien auf die Tafel der Könige von Perſien kommt, iſt ſehr ſelten. Roſenäpfel, die freilich etwas Adſtringentes haben und für mich zu ſüßlich ſind, kommen aus Apollonia in vorzüglicher Güte; herrliche Granatäpfel aus Cypern von dem einzigen Baume, den Venus ſelbſt gepflanzt hat; es gibt nur wenige davon, aber das Ausgezeichnetſte iſt immer ſelten.

Vieles Obſt, viele Gartenfrüchte bleiben ganz reif ein Vorrecht von Attika, weil man ſie alsdann nicht weit führen kann; aber halb reif und getrocknet gehören ſie noch zu den koſtbarſten Früchten, die man im Auslande theuer bezahlt und die ſelbſt an den Tiſchen der Könige von Perſien ihren Stolz zu behaupten wiſſen. Unſere Oliven,

aber nur nicht die ſchwarzen, in Salzwaſſer eingelegt, reizen die Eßluſt; jene, welche man Kolymbaden *) nennt, werden, ihrer Größe und des Geſchmacks wegen, allen ausländiſchen vorgezogen. Nicht minder berühmt ſind die Nikoſtratiſchen Weintrauben. Die Pfropfkunſt verſchafft unſern Birnen und den meiſten andern Früchten die Eigenſchaften, welche die Natur ihnen verſagte. Euböa liefert uns ſehr gute Aepfel, Phönizien kernloſe Datteln und getrocknete Feigen von der Art, die man mit dem barbariſchen Namen Briginderiden belegt, die aber ſchmackhaft und auch geröſtet vortrefflich ſind. Aus Korinth kommen die Quitten von vorzüglichſter Güte. Die wilden rhodiſchen Feigen können mit denjenigen, die man in Attika lacedämoniſche nennt, durch ſolche Ueberlegenheit wetteifern, wie die delicaten Maulbeeren mit der Feige. Man reicht ſie beim Anfange des Mahls, nicht beim Deſſert, nur bevor man Etwas genoſſen und wenn der Magen noch ſeine volle Kraft hat. Auch die Feigen von Paros verdienen Erwähnung, ſowie die köſtlichen rothen von Lydien, die im Vergleich mit allen andern Sorten Das ſind, was das Fleiſch von wilden Schweinen gegen das der zahmen iſt.

Jetzt kam die Reihe an Philonidos, und wir horchten auf mit doppelter Aufmerkſamkeit. Er begann folgendermaßen:

Das Brot, welches auf unſere Tiſche kommt, ja ſelbſt das, welches auf dem Markte feil iſt, hat eine blendende

*) Sie heißen heute noch ſo und wurden einzig und allein für die Tafel des Großherrn in der Umgegend von Athen in Beſchlag genommen, ſolange dies Land unter türkiſcher Herrſchaft ſtand.

Weiße und einen bewundernswürdigen Geſchmack. Die Kunſt, es zu bereiten, ward in dem letzten Jahrhundert in Sicilien von Thearion auf den höchſten Gipfel gebracht. Bei uns wird dem Sclaven, der das Brot bäckt, ein Maulkorb vor den Mund gelegt; er muß ſogar Handſchuhe anziehen, damit weder ſein Hauch noch ſonſt Unangenehmes dem Teige nahe kommt. Wir kennen heutiges Tages tauſenderlei Arten, um alle Gattungen von Mehl in eine gleich geſunde und angenehme Nahrung zu verwandeln. Man miſche zu dem Weizenmehl ein wenig Milch, Oel und Salz, ſo hat man das ſchmackhafteſte Brot, deſſen Erfindung wir den Kappadociern verdanken. Man knete es mit Honig und zerſchneide den Teig in dünne Blätter, die ſich ſchon beim Anblick der Kohlpfanne aufrollen, ſo gibt dies jene Kuchen, die ſoeben herumgegangen und die ihr in den Wein getaucht habt; ſie müſſen aber ganz ſiedend heiß zur Tafel kommen. Die ſo zarten und leichten Bälle, die gleich nachher herumgingen, werden aus Seſammehl, Honig und Oel in der Pfanne bereitet. Man nehme Gerſtengraupe und zerſtampfe ſie in einem Mörſer, ſchütte den Brei in ein Gefäß und gieße Oel dazu; rühre dann dieſen Brei, während er langſam am Feuer kocht, um und nähre ihn von Zeit zu Zeit mit Kraftbrühe von Hühner-, oder Ziegen-, oder Lammfleiſch (beſonders hüte man ſich, daß er nicht überkocht), und wenn er rechten Sud hat, dann trage man ihn auf. Wiſſet, meine Freunde, die Kuchen und Backwerke Athens zu ſchätzen. Attiſcher Honig findet ſeines Gleichen nicht auf der Erde, aber er muß ohne Feuer gereinigt ſein. Von ſolchen Speiſen muß man leben, oder

ſich lebendig begraben laſſen, in einen Abgrund ſtürzen, oder tauſend Meilen tief in den Tartaros.

Die atheniſchen Bäcker ſind aber auch von ſolcher Wichtigkeit, daß ſie in den unſterblichen Geſprächen Platon's eine Stelle finden. Der Brotladen des Antiphanes, worin er die modernſten Brote kunſtgerecht aufgeſtellt hatte, war lange Zeit das Rendezvous der erſten Männer der Republik. Der Vater der Kritik, Ariſtoteles, bemerkt: daß während der Vorſtellungen der Tragödien die Paſtetenbäcker ihre Waaren feil hielten und das Glück einer Tragödie und der Verkauf der Paſteten immer im umgekehrten Verhältniß ſtand, ſodaß während einer langweiligen Scene die kleinen Paſteten reißend abgingen, aber bei einem guten Trauerſpiele die geiſtigen Lockungen die materiellen vergeſſen machten und alsdann das Genie des Paſtetenbäckers ein Opfer der Tragödie wurde.

Wir haben Kuchen, die ganz einfach mit Milch und Honig bereitet ſind; bei andern thut man zum Honig noch Seſammehl und Käſe oder Oel; andere wiederum ſind mit Früchten verſchiedener Art gefüllt. Von dieſer letzten Gattung ſind die Schnepfen- und Haſenpaſteten, ſowie jene von kleinen Vögeln, vorzüglich von ſolchen, die in den Weinbergen ihre Nahrung ſuchen. (Indem er ſo eifrig von den Paſteten ergriffen war, bemächtigte er ſich einer Mandeltorte und war nicht mehr zum Sprechen zu bringen.)

Scheltet ihn nicht, rief der Sykophant, es iſt ja eine läppiſche und abgeſchmackte Manier, eine aufgetragene und ſeltene Speiſe, z. B. ein Euter, italieniſche Schwämme, ſammiſche Kuchen oder in Aegypten Schnee (weil in die-

ſem Lande gar kein Schnee zu finden und er alſo dort eine ſehr ſeltene und koſtbare Sache iſt) unangerührt zu laſſen. Ebenſo muß aber auch umgekehrt ein Jeder ſich ſelbſt ermahnen, den Linſen nicht immer leckere Gerichte vorzuziehen, noch des Thriums *) und der Fiſche wegen Kreſſe und Oliven. Denn gemeine Speiſen erhalten die Eßluſt immer in den Schranken der Natur; die argliſtigen Gerichte dehnen dagegen die Grenzen des Vergnügens immer weiter aus. Allerdings macht eine gar zu genaue und ängſtliche Diät den Körper nicht nur furchtſam und ſetzt ihn vielerlei Gefahr aus, ſondern ſie dämpft auch das Feuer der Seele, daß ſie gegen alle Ergötzlichkeiten argwöhniſch und keiner Sache muthig und dreiſt entgegengeht.

Ich würde hierüber gewiß noch manches Beherzigungswerthe ſagen können, hätte ich nur Zeit zur Vorbereitung gehabt; aber ich hörte eben erſt heute von dieſem Gaſtmahle und ließ mich ſchnell einladen. Denn wißt, ein vernünftiger Mann trägt ſich nicht zum Eſſen, zum guten Eſſen hin, um ſich damit wie ein Gefäß anzufüllen, ſondern um bald Scherz, bald Ernſt zu treiben, zu eſſen, zu hören, zu ſprechen. Ein Gaſt braucht viel Zeit, um ſich gehörig vorzubereiten, weil es allemal ſchwer iſt, den für die Seele gehörigen Schmuck zu finden. Ein ſchlechtes Eſſen kann man fortgeben, und wenn der Wein nichts

*) Ein bei den Griechen ſehr beliebtes Gericht, das auf verſchiedene Art bereitet wurde. Die vornehmſten Ingredienzen waren Schweinefett, Milch, Mehl, friſcher Käſe, Eidotter, Gehirn u. ſ. w. Das Alles wurde zuſammen in Feigenblätter gewickelt und in kräftiger Fleiſchbrühe gekocht.

taugt, kann man ſich an das Waſſer halten; aber ein Tiſchgeſellſchafter, der keine Freuden bringt, ſondern ein Störefried iſt, verdirbt alles Vergnügen, nicht allein des Eſſens und des Weins, ſondern auch ſogar der Muſik. Daher iſt es von einem Anweſenden ſehr klug geweſen, daß er nicht eher auf die Einladung zuſagen wollte, bis er erfahren hatte, wer die übrigen Gäſte ſein würden.

Auf Seereiſen und im Kriege muß man es ſich gefallen laſſen, einen ungebildeten Menſchen zum Gefährten zu haben; unvernünftig aber wäre es, ſich geradezu in eine Geſellſchaft zu miſchen, die man nicht kennt. Das Gerippe, welches man in Aegypten ſehr weislich in die Gaſtzimmer ſetzt, um ſich dadurch zu erinnern, daß man bald in eben den Zuſtand werde verſetzt werden, hat, ſo widrig und ungelegen auch ſonſt ein ſolcher Gaſt ſein mag, wenigſtens den Nutzen, daß es, wenngleich nicht zum Schwelgen, doch zu gegenſeitiger Freundſchaft und Liebe anreizt, und die Gäſte ermahnt, ihr der Zeit nach kurzes Leben nicht durch böſe Händel lang zu machen.

Wenn du mich aber lobſt, ſo fiel ihm Leon ins Wort, daß ich nicht früher zu dem heutigen Feſte zuſagte, als ich die Gäſte kannte — denn deine Rede ging doch auf mich — ſo erſcheinſt du ſelbſt tadelnswerth, wenn du, eben erſt von einem Mahle hörend, gleich freudig zuſagteſt.

Ich wiederhole hierauf, entgegnete ohne Empfindlichkeit ſofort der Sykophant, mein letztes Wort und ermahne euch: das kurze Leben nicht durch Händel lang zu machen.

Alles lachte laut auf über die Geiſtesgegenwart des Sykophanten, und er fuhr, dadurch ſo ermuntert, mit Keckheit fort: Und dann weiß ich auch genau, wer Zutritt zu meinem Gönner Dinias hat, und wer nicht; ich mache auch, wie mein Stand, eine Ausnahme. Ich eſſe mit Dem, der es verlangt: es iſt nichts weiter nöthig als mich einzuladen.

Zu Hochzeitsſchmäuſen komme ich ungeladen. Ich bringe dafür auch alle Welt zum Lachen. Iſt Jemand anderer Meinung als ich, ſo ſuche ich, wie es mir eben geglückt iſt, die Lacher für mich zu gewinnen; aber ich widerſpreche nie lebhaft, werde nicht leidenſchaftlich, nehme aber freilich, wo es Noth thut, zuweilen den Schein davon an. Nachdem ich zur Unterhaltung nach Kräften beigetragen, gut getrunken und gut gegeſſen habe, entferne ich mich beſcheiden ſtill. Ich habe keinen Sklaven, der mich begleitet; aber ich gehe vorſichtig ohne Laterne durch das Dunkel der Nacht. Begegne ich zufällig der Ronde, ſo habe ich einige freundſchaftliche Worte und weiß es ſo einzurichten, daß mir durch ſie nichts Unangenehmes widerfährt und ich wo möglich noch obendrein von ihr nach Hauſe begleitet werde.

Ihr lacht? gut! — So wißt denn, daß ich mich meines Standes nicht ſchäme, ſondern mich rühme, ein Sykophant zu ſein — ein Name, den man mit Unrecht ſchlechten Menſchen beilegt. Das Wort Syke (Feige) als Eigenname gegeben, bedeutet nur: ehrlich und bieder, um den Charakter zu bezeichnen; das Charakteriſtiſche der Feige iſt das Süße und Anmuthige; warum man dies mit

„verdorben" verwechſelt, iſt ſchwer zu begreifen*). Freilich gibt es ſchlechte Feldherren, elende Köche, nichtswürdige Sykophanten; aber der Stand des Einen iſt ſo preiswürdig wie der des Andern.

Was kann ich, erhabener Gebieter des Donners! mehr thun, um den Muſen zu gefallen, als mich durch eine ſtets gleiche Laune, durch liebenswürdigen Frohſinn auszeichnen? Wer recht nachdenkt, was ein Sykophant ſei, der wird ſich überzeugen, daß es ein Weſen iſt, welches unſer Glück und Leben mit uns theilt. Nie wünſcht der Sykophant ſeinen Freunden Unglück; im Gegentheil gönnt er allen das Glück. Lebt Jemand im Ueberfluß, ſo beneidet er ihn nicht; er will blos davon mitgenießen in ſeiner Geſellſchaft. Er iſt ein unſchuldiger, ein allezeit ſicherer Freund. Man wird ihn nie zänkiſch finden, widerſprechend, trügeriſch. Er duldet eure Heftigkeit. Neckt ihr ihn, ſo lächelt er Beifall. Er iſt verliebt, ſcherzhaft, launig, brav bis zum Exceß, und verlangt Nichts zur täglichen Ration als ein gutes Diner.

In Wahrheit, ein geſchickter Schmeichler gleicht dem Proteus: er wandelt ſich in tauſend Geſtalten um. Gibt es, kann es eine angenehmere Kunſt geben? eine ſicherere Einnahme als die des geſchickten Schmeichlers? Mit größtem Fleiße arbeitet der Maler und hat oft bittere Widerſprüche zu ertragen. Welchen Zufällen iſt der Landmann unterworfen? Mit Einem Worte, alle Welt hat Sorgen

*) Der Sykophant verſchweigt aber, daß dies Wort urſprünglich Den ſo nannte, der Einen vor Gericht anzeigte, der Feigen ausgeführt hatte, was im Geſetz verboten war, und daß deshalb in der Folge jeder gewinnſüchtige, meiſtens verleumderiſche Angeber ſo genannt wurde.

und Laſt; wir, wir verbringen das Leben unter Lachen und Luſt. In Wahrheit: wenn die größte Arbeit eines Menſchen darin beſteht, zu ſcherzen, zu lachen, ſich zu moquiren — iſt das nicht das Vergnügen ſelbſt?

Was mich anbetrifft, ich kenne nichts Beſſeres, wenn es nicht das iſt: reich zu ſein. Und doch iſt jeder Menſch, der mit Gewißheit Etwas zu beſitzen glaubt, im Irrthume. Bald beraubt euch eine Abgabe Deſſen, was ihr im Hauſe habt; bald ein Proceß; bald ſetzt euch ein feindlicher Feldherr in Contribution. Oder man ernennt euch zum Vorſteher der Schauſpiele, oder zum Flottenführer *), und euch bleibt kaum ſo viel, um euch zu hängen. Auf der Reiſe, im Bett könnt ihr von euern Sclaven ausgeplündert, ermordet werden. Kurz, es bleibt nichts als das Vergnügen des Augenblicks, und auch dies iſt nicht ganz geſichert. Jemand kann die gedeckte Tafel mit Allem, was drauf iſt, forttragen. Kurz, Nichts iſt ſicher als Das, was ihr zwiſchen den Zähnen habt und verſchluckt.

Da lobe ich mir meinen Proteus-Stand! Gilt es einmal, einem Freunde zu Gefallen zu hungern, bis man nicht mehr im Stande iſt, zu eſſen: ſo bildet euch ein, ich ſei Tithymales. Iſt es nöthig, Waſſer zu trinken — ich bin ein Froſch; ſind wilde Zwiebeln zu eſſen, Kraut — ich bin Raupe; darf man kein Bad nehmen — ſo werde ich zur Schmiere; gilt es den Winter unter freiem Himmel zu leben — ich bin Amſel; eine ſtickende Hitze zu ertragen und dabei in der Mittagsſtunde zu ſingen — ich bin Heu-

*) Schauſpielvorſteher und Flottenführer ruinirten ſich ſehr häufig.

ſchrecke; kein Oel anzuwenden, ſelbſt keins anzuſehen — ich bin dürrer Staub; baarfuß in der Morgenſtunde zu gehen — ich bin Kranich; keinen Augenblick in der Nacht zu ſchlafen — ich bin Fledermaus.

Die Heiterkeit war allgemein, als der Sykophant hier ſeine vom Trinken und Eſſen oft unterbrochene Rede mit feierlichem Pathos ſchloß.

Philonidos ſagte hierauf: auch die Paraſitik iſt eine Kunſt. Sie muß, wie jede andere Kunſt, ein Syſtem von deutlichen Begriffen ſein. Das Erſte, was der Paraſit zu thun hat, iſt, ſeinen Mann wohl zu prüfen und richtig zu beurtheilen, ob er die zu einem Tiſchpatron erforderlichen Eigenſchaften hat, und ob er, wenn er bei ihm zu ſpeiſen angefangen, ſich es nicht bald wieder gereuen laſſen könnte. Der Paraſit muß ferner wiſſen, was man bei jeder Gelegenheit zu reden und zu thun hat, um ſich bei ſeinem Patron, wie der ganzen Tiſchgeſellſchaft beliebt zu machen. Noch mehr! Um von den Vollkommenheiten und Mängeln ſo mannichfaltiger Speiſen und Getränke richtig zu urtheilen, meint ihr, daß dazu weiter nichts als der kindiſche Witz eines naſeweiſen Gecken und nicht vielmehr eine Menge von gründlichen Kenntniſſen erfordert werden? Sagt nicht der göttliche Platon ſelbſt (in ſeinem Theaetetos): Wer ſchmauſen will, ohne ſich auf die Kochkunſt zu verſtehen, wird von den Gaſtmählern kein zuverläſſiges Urtheil fällen können.

Was aber endlich den im menſchlichen Leben nützlichen Zweck betrifft, wäre es nicht Thorheit, eine Erörterung hierüber für nöthig zu halten? Ich meines Orts

kenne im ganzen Leben nichts Nützlicheres als Eſſen und Trinken, da ohne beides vom Leben nicht einmal die Rede wäre. Das letzte Ziel der Glückſeligkeit und der Paraſitik iſt eins und daſſelbe. Dies beweiſt der weiſe Homer (Odyſſee IX, 5), der von Bewunderung der paraſitiſchen Lebensart hingeriſſen, bezeigt, daß ſie die glücklichſte und beneidenswürdigſte unter allen ſei, in dieſen Verſen:

Nein, ich kann in der ganzen Welt nichts Angenehmres mir denken
Als wenn Fröhlichkeit ſich des ganzen Volkes bemächtigt,
Und in den Häuſern die Gäſte, in Reihen ſitzend, dem Sänger
Horchen, indem vor ihnen vollauf die Tiſche bedeckt ſind
Mit Gebacknem und Fleiſch, und der Schenke den Wein aus der Kumpe
Fleißig ſchöpft und ringsum in vollen Bechern vertheilet.

Und als ob er den hohen Werth, den er auf dieſe Glückſeligkeit ſetzt, noch nicht genug ausgedrückt hätte, fügt er, um ſeine Geſinnung offenbarer zu erklären, noch hinzu:

Ja dies nennet mein Herz die höchſte Wonne des Lebens!

Das heißt doch, ſollte ich denken, deutlich geſagt, daß er das höchſte Gut in das paraſitiſche Leben ſetze. Und dieſe Rede legt er nicht etwa dem erſten Beſten in den Mund, ſondern dem Weiſeſten aller Griechen ſeiner Zeit.

Ein großer Vorzug der Paraſitik iſt der, daß der Paraſit alle Monate dreißig Feiertage hat und ihm das ganze Jahr ein einziges Feſt iſt. Wer es in einer andern Kunſt hoch bringen will, muß wenig eſſen und trinken, und beinahe die Diät eines Kranken beobachten: denn es iſt eine alte Erfahrung, daß ein voller Magen zum Lernen träg iſt.

Alle andern Künſte ſind ohne gewiſſe Werkzeuge (die mit Koſten angeſchafft werden müſſen) ihrem Beſitzer un-

nütz; Niemand kann ohne Violine*) geigen, oder ohne ein Pferd reiten: die einzige Paraſitenkunſt iſt ſich ſelbſt genug und macht es ihrem Meiſter ſo bequem, daß er ſie ohne Hülfe irgend eines Werkzeugs ausüben kann. Wer eine andere Kunſt lernen will, muß dafür bezahlen: wer dieſe lernt, wird dafür bezahlt. Andere Profeſſionen kann man nicht ohne Lehrmeiſter lernen: die Paraſitenkunſt bedarf deſſen nicht; ſie iſt eine Gabe des Himmels und man wird zum Paraſiten, wie Sokrates ſagt, daß man zum Poeten werde, von Gottes Gnaden.

Die Paraſitik verdient in der That den Namen einer königlichen Kunſt**). Denn andere Kunſtverwandte arbeiten nicht nur mit Mühe und Schweiß, ſondern größtentheils ſogar ſitzend oder ſtehend, und zeigen dadurch, daß ſie gleichſam Sclaven ihrer Kunſt ſind. Der Paraſit hingegen treibt die ſeinige auf eben die Art, wie die Könige Audienz geben — liegend. Nichts davon zu ſagen, daß er allein:

Weder pflanzet noch pflügt mit ſeinen eigenen Händen

(Odyſſee IX, 108), ſondern erntet, wo er nicht geſäet, und genießt, wo er nicht gekoſtet hat. Endlich kann ein Rhetor, ein Feldmeſſer, ein Schmied, ſeine Kunſt ungehindert treiben, wenngleich er ein ungeſitteter Menſch, ja ſogar ein Dummkopf iſt, in der Paraſitik hingegen kommt weder ein ungezogener Menſch noch ein Pinſel fort.

---

*) Im Griechiſchen: Lyra.

**) Anſpielung auf eine Stelle in Platon's Euthydemos.

Deshalb waren auch die beſten Helden Homer's Paraſiten. Denn ſogar jener berühmte Neſtor:

Dem von der Zunge wie Honig die ſüße Rede herabfloß

(Ilias I, 249), Neſtor ſelbſt war ein Paraſit des Königs Agamemnon, und weder Achilles, wiewol er für den ſchönſten und bravſten Mann des ganzen Heeres gehalten wurde, und es auch war, noch Diomedes, noch Ajax, wird von Agamemnon ſo hoch geachtet und gelobt wie Neſtor. Denn er wünſcht ſich weder zehn Ajaxe, noch zehn Achillen, ſondern iſt verſichert, daß er Troja unfehlbar erobern würde, wenn er zehn ſolche Kriegsmänner hätte, wie dieſer alte Paraſit (Ilias II, 371 u. ſ. w.). Auch von Idomeneus, einem Sohne Jupiter's, ſagt Homer, daß er ein Paraſit geweſen ſei, denn Agamemnon ſelbſt ſagt zum Idomeneus (Ilias IV, 262):

— — — dein Becher ſtand immer gefüllet
Vor dir, wie mir, ſo oft die Luſt zum Trinken dir ankam.

Denn natürlich will er damit nicht ſagen, daß ſogar im Schlaf oder in der Schlacht immer ein voller Becher vor Idomeneus ſtand: ſondern nur, daß er vorzugsweiſe alle Tage ſeinen Platz an des Königs Tafel eingenommen habe, da hingegen die übrigen Befehlshaber nur an gewiſſen Tagen eingeladen waren. So ſagt er z. B. zum Ajax, da er aus einem für ihn ſehr rühmlichen Zweikampf mit Hektor zurückkam, „ſie führen ihn zum göttlichen Agamemnon", weil der König ihm zur beſondern Ehre, wiewol es ſchon ſpät war, ein Gaſtmahl angeſtellt hatte.

Beſonders ſcheint mir Neſtor ein großer Virtuos in der Kunſt bei den Königen zu ſchmarotzen geweſen zu ſein:

denn er fing nicht erſt bei dem Agamemnon an, ſondern hatte ſie ſchon vorher bei den Königen Caeneus und Evadius getrieben. Auch Patroklos war des Achilles Paraſit. Ein junger Mann, der wahrlich keinem andern Griechen weder an Leibes- noch Seelen-Vollkommenheiten nachſtand. Der Paraſit des Achilles erlegte eine Menge Barbaren, und ſogar den Sarpedon, wiewol er ein Sohn Jupiter's war. Auch in der Art ſeines Todes iſt etwas Vorzügliches. Hektor fiel von der einzelnen Hand des Achilles, und Achilles wurde hinwieder von dem einzelnen Paris getödtet: aber den Paraſiten zu tödten braucht es nicht weniger als einen Gott und zwei Menſchen (Apollo, Hektor und Euphorbos, Ilias XVI, 783—822). Daß aber Patroklos nicht der Freund, ſondern der Paraſit des Achilles geweſen, geht aus ſeinen eigenen Worten hervor:

Laß nicht, Achilles, mein Gebein beſonders vom deinigen legen,
Sondern beiſammen, wie wir in euerer Wohnung erzogen
Wurden!

(Ilias XXIII, 83) und bald darauf:

Freundlich empfing mich dein Vater, der Roſſebändiger Peleus,
Und erzog mich mit liebender Sorgfalt, und nannte mich deinen
Diener — —

d. h. deinen Paraſiten. Hätte er ihn ſeinen Freund nennen wollen, ſo würde er das Wort Diener nicht gebraucht haben; denn Patroklos war frei. Was kann er alſo unter Diener verſtehen? nur Solche, die weder Freunde noch Sclaven, folglich Paraſiten ſind. Ich denke, das ſind Beiſpiele genug von ſehr braven Männern, welche Paraſiten waren.

Aber, wie meint ihr, daß der Paraſit ſich zu einem Treffen anſchicken und dabei betragen werde? Wird er nicht, fürs erſte, gleich den Vortheil haben, nicht anders als nach dem weiſen Rathe des Odyſſeus, mit einer guten Mahlzeit im Leibe ins Treffen zu gehen? Denn wen Odyſſeus gegen den Feind ſchickt, dem gibt er vorher tüchtig zu eſſen, und wenngleich er mit Anbruch des Tages fechten müßte (Ilias XIX, 160). Während alſo daß andere Soldaten, der eine ſeinen Helm vor Angſt zehnmal aufſetzt und wieder abnimmt; ein anderer ſeinen Bruſtharniſch anſchnallt; ein dritter ſich das Schlimmſte, was begegnen kann, voraus einbildet und zittert, ſitzt der Paraſit mit heiterm Geſicht bei Tiſche: ſobald es aber ins Treffen geht, ſtellt er ſich unter die Vorderſten, wie Teukros ſeinen Bruder Ajax verbirgt er mit ſeinem Schilde ſeinen im nächſten Gliede hinter ihm ſtehenden Patron, an deſſen Erhaltung ihm mehr als am eigenen Leben gelegen iſt. Geſetzt aber auch, er fällt im Treffen, ſo wird ſich Niemand ſeiner zu ſchämen haben, wenn ein ſo ſtattlicher Mann als Leiche ſo ſchön wie bei einem Gaſtmahle daliegt, und es verlohnte ſich wol der Mühe zu ſehen, wie er vor dem dürren, ſchmutzigen, bocksbärtigen Cadaver des armſeligen Philoſophen abſticht.

Aber auch im Frieden iſt der Paraſit dem Philoſophen ſo weit vorzuziehen, als der Friede dem Kriege. Auf dem Ringplatze, den Gymnaſien und den Gaſtmählern macht er eine ganz andere Figur. Denn wo hat man jemals geſehen, daß ſich ein Philoſoph, wenn er ſich zum Ringen entkleidete, vor dem Paraſiten hätte ſehen laſſen dürfen. Oder welcher Philoſoph kann ſich im Gymnaſium zeigen,

ohne dem Orte Schande zu machen. Aber auch in einem Walde hätte keiner von ihnen das Herz, einem auf ihn los rennenden Stück Wild Stand zu halten: der Paraſit hingegen bleibt ſtehen und läßt es anlaufen, weil er bei der Tafel zu bekannt mit ihresgleichen geworden iſt, um ſie zu fürchten. Ihn erſchreckt kein Hirſch, kein borſtiger Hauer; und wenn dieſer die Zähne gegen ihn wetzt, ſo wetzt der Paraſit die ſeinigen wieder gegen ihn.

Bei den Mahlzeiten aber, wer wollte ſich da mit dem Paraſiten, es ſei im Scherz oder im Eſſen, in einen Wettſtreit wagen? Wer wird mehr zur Erheiterung der Tiſchgeſellſchaft beitragen? Der Philoſoph iſt bei einem Gaſtmahle gerade ſo viel nütze als der Hund in einem Bade.

Der Gemüthszuſtand des Paraſiten iſt dabei obenein ſo beſchaffen, daß er den Ruhm verachtet; alle Philoſophen ſind dagegen voll von Eitelkeit und Ruhmſucht, ja voll von Geldſucht. Der Paraſit achtet das Geld ſo wenig, daß Niemand die Kieſelſteine an den Ufern weniger achten kann, und macht zwiſchen dem Glanz des Goldes und des Feuers keinen andern Unterſchied, als daß er das letztere wegen ſeines Nutzens auf dem Herde vorzieht.

Der Paraſit erzürnt ſich über nichts, weil er das Unangenehme zu ertragen weiß; — oder wenn ihn auch etwas ärgert, ſo iſt ſein Zorn nicht heftig, und endet ſich, anſtatt verdrießlicher Folgen, zum Vergnügen aller Anweſenden mit Lachen. Denjenigen, der gegen Ehre und Reichthum, ja gegen die Schönheit ſelbſt gleichgültig iſt, darf man doch von Begierden frei denken?

Dagegen, bemerkte ich, ſollte man doch denken, daß ihn

die Nahrungsſorgen zuweilen in ſeiner guten Laune ſtören müßten.

Derjenige, antwortete mir Philonidos, iſt ſchon kein Paraſit, der über ſein Mittagseſſen verlegen ſein müßte: ſowie ein tapferer Mann, ſowie es ihm an Tapferkeit gebricht, nicht tapfer, und ein Kluger, den ſeine Klugheit auf dem Sande ſitzen läßt, nicht klug iſt. Und wie im Leben, ſo geht es auch noch im Tode dem Paraſiten gut; er ſtirbt ſanft und ſüß unter vollen Schüſſeln und Bechern, und ſollten ja einige von ihnen eines gewaltſamen Todes geſtorben ſein, ſo war es gewiß am häufigſten an Unverdaulichkeit.*)

Aber, warf ich abermals ein, du vergißt ganz zu beweiſen, daß die Paraſitik eine ehrbare Kunſt und Demjenigen nützlich ſei, auf deſſen Unkoſten der Paraſit lebt. Ich meines Orts finde etwas ſehr Demüthigendes darin, ſeinen Unterhalt von reichen Leuten als eine Wohlthat anzunehmen.

Begreiflich, ſollte ich meinen, antwortete Philonidos, würde ein reicher Mann, wenn er auch ſoviel Gold hätte als Gyges, nur ein armer Teufel ſein, wenn er allein eſſen müßte. Ein Reicher ohne einen Paraſiten iſt wie ein Soldat ohne Waffen, ein Rock ohne Purpur, ein Pferd ohne Schmuck; kurz der Paraſit macht dem Reichen Ehre. Das Beſchämende aber, das du darin zu finden glaubſt, fällt weg, wenn du bedenkſt, daß der Reiche wahrhaften Nutzen daraus zieht, indem dieſe Art von Leibwache, außer

*) Zenophantes ſtarb (nach Lucian im Zenophantes und Kallidimidas) an einer Unverdaulichkeit, die er ſich an der Tafel des Dinias zugezogen hatte.

dem Zuwachs von Anſehen, ſo ſie ihm gibt, ſeine Sicherheit nicht wenig vermehrt. Wer einen Paraſiten hat, wird nicht ſo leicht an Gift ſterben. Denn wer wird es wagen ihn vergiften zu wollen, da der Paraſit alle Speiſen und Getränke zuerſt koſtet? Der Reiche hat alſo nicht nur Ehre von ſeinem Paraſiten, ſondern betrachtet ihn billig als den Mann, dem er die Sicherheit ſeines Lebens zu danken hat. Der Paraſit nimmt aus Liebe zu ſeinem Ernährer alle Gefahren auf ſich, und hält nicht nur im Eſſen treulich und bis zu dem letzten Biſſen bei ihm aus, ſondern iſt auch bereit, ſich für ihn zu Tode zu eſſen.

Theontimos nahm hierauf ſogleich das Wort: Genug über gutes Eſſen und verſtändige Eſſer! vergeſſen wir nicht darüber den Koch und die Küche! Viele haben über Kochkunſt geſchrieben — die erſte der Künſte —, weil ſie uns die häufigſten und dauerndſten Vergnügen bereitet, als da ſind: Mithäkos, der uns den ſiciliſchen Koch ſchrieb; Numenios aus Heraklea, Hegemon aus Thaſos, Philoxenos aus Leukadia, Aktides aus Chios, Tyndarikos aus Sicyon, und ich könnte noch eine Menge Anderer anführen, denn ich habe alle ihre Werke in meiner Bibliothek; aber ich ziehe allen Dieſen die Gaſtronomie des Archeſtratos vor. Dieſer Treffliche, der Freund des Sohnes des Perikles, hat Länder und Meere durchreiſt und allenthalben weiter nichts als die Küchen ſehen wollen und das Köſtlichſte, was in denſelben bereitet wird. So bereicherte er ſich auch auf ſeinen Reiſen mit Kenntniſſen, nicht von den Sitten der Völker, deren Kenntniß ganz unnütz iſt, da dieſelben ſich doch nicht ändern laſſen; ſondern

er beſuchte die Werkſtätten, wo die Leckerbiſſen bereitet werden, und ging nur mit ſolchen Menſchen um, die ſich auf gut Eſſen verſtanden. Sein Werk iſt ein Schatz von Licht, und enthält Vorſchriften für die Ewigkeit. Auch haben aus ſeiner Geſetzſammlung viele Köche jene Grundſätze geſchöpft, mit denen ſie ſich Unſterblichkeit errungen — mit dieſer Kunſt, welche in Sicilien und Elis ſchon lange mit großem Ruhme getrieben wird, und welche unter uns Thimbron auf den höchſten Gipfel der Vollkommenheit gebracht hat. Freilich haben viele Kochkünſtler durch ihre zu große Anmaßung es verſchuldet, daß ſie ſo oft auf unſern Bühnen verſpottet werden; hätten ſie aber ihr Geſchäft nicht bis zur Begeiſterung geliebt, ſo hätte auch der wahre Genius ſie nicht belebt.

Mein Koch, fuhr Theontimos fort, den ich neulich aus Syrakus erhielt, erſchreckte mich durch die Angaben aller Studien, die ſeine Kunſt in Anſpruch nimmt. Er bewies mir, wie vertraut Ganymed, der Mundſchenk Jupiter's, mit den Göttern umgeht. Denn, ſagt Ganymed, ich eſſe den ſüßen Nektar*); ich malme ihn unter den Zähnen; ich leere Becher ſüßer Ambroſia; ich bediene Jupiter, aber ich ſpreche frei mit der Juno und ſetze mich der Venus zur Seite. Mein Koch belehrte mich ferner: daß Kadmos, der Großvater des Bacchus und der Gründer von Theben, urſprünglich Koch beim König von Sidon geweſen ſei, und fügte hinzu: Ihr müßt wiſ-

*) Der Dichter Anaxandrides war — mit Andern im Widerſpruch, z. B. mit Homer — der Meinung, daß Nektar ein Eſſen und nicht ein Getränk der Götter geweſen ſei.

ſen, daß man, will man ſeine Stelle würdig bekleiden, nicht nur ſeine geläuterten und geſchärften Sinne, ſondern auch eine unzerſtörbare Geſundheit haben und auch große Naturgaben mit vielen Kenntniſſen vereinigen muß. Eſſen, ſeht ihr, iſt jene wichtige Handlung des Lebens, womit alle Völker tagtäglich beſchäftigt ſind, eine Kunſt, ohne welche keine andere gehandhabt werden kann. Wenn ich erſt einmal in meiner Küche Alles vereint haben werde, was hinein gehört, ſo wird es Denen, die ihr zu nahe kommen, ergehen, wie Denen, die den Geſang der Sirenen hören. Niemand wird von der Stelle weichen können, blos durch die Wohlgerüche gefeſſelt in ſchweigender Bewunderung, bis die herbeieilenden Freunde ihnen die Naſenlöcher verſtopfen und ſie von dannen reißen.

Bevor ich die Kochkunſt ſtudirte, hatte ich vielfache Vorſtudien gemacht in der Aſtrologie, Medicin, Geometrie, Taktik. Durch die Aſtrologie lernte ich die Eigenſchaften und Gewohnheiten der Fiſche kennen: nach den Jahreszeiten lernte ich ermeſſen, wann der Fiſch ungenießbar iſt, wann er ſich in Vollkommenheit darſtellt. Die Lehre des Geſchmacks erfordert viel, ſehr viel. In gewiſſen Zeiten, glaubt mir, iſt eine Kaſtanienſchale beſſer als ein Thunfiſch. Und die Geometrie, wie nothwendig! ich betrachte meine Küche wie einen Himmelskörper. Das Talent zeigt ſich in der richtigen Eintheilung des Raumes, damit Alles an rechter Stelle ſei.*) Ohne Geometrie iſt eine richtige Eintheilung

*) Bei den Küchengeräthen der Alten waren viele von Erz, inwendig verſilbert, beſonders die Caſſerole. Es finden ſich auch viele Gefäße zum Tortenbacken, die theils die Form einer gereiften Muſchel,

eine reine Unmöglichkeit. Was die Medicin betrifft, ſo iſt es klar, daß gewiſſe Speiſen ein ſchöneres Anſehen haben und ſchwerer zu verdauen ſind, als unanſehnlicher ſcheinende; andere ſind mehr ſchädlich als nahrhaft, und doch haben die Gäſte oft ſchnelle Hände und Zähne — ellenlang. Die Medicin lehrt, durch welche Hülfsmittel, durch welche Gegenſätze wir Schaden vorbeugen können. So lernt meine Kunſt von der Taktik, wohin jede Schüſſel mit Verſtand und Symmetrie geſtellt werden müſſe; die Arithmetik zeigt das Wieviel und iſt überall meine unentbehrlichſte Hülfswiſſenſchaft.

Die Küchenwiſſenſchaften haben ferner den genaueſten Zuſammenhang mit den Naturwiſſenſchaften, mit der Statiſtik, ſelbſt mit der Philoſophie. Der Horizont der Küche hat keine Grenzen, die Unendlichkeit iſt ihr Reich. Wahrlich! ſich mit der Kelle und dem Küchenmeſſer präſentiren, das macht nicht den Koch! Der Verſtand, der vollkommen ausgebildete, iſt die Mutter des wahren Talents! Wenn man den Ariſtäos zu den früheſten Wohlthätern des menſchlichen Geſchlechts zählte, blos deswegen, weil er zuerſt die Regeln der Viehzucht und der Jagd, das Auspreſſen des Oels, die Bienenzucht und den Gebrauch der Lagerpflanze aus Cyrene (des Silphium) lehrte —, was verdient der Erfinder von zehn, von hundert angenehmen und nützlichen

theils eines Herzens haben. Das ſonderbarſte dieſer Art Geräthe iſt ein zierliches Gefäß zum Waſſerſieden, welches mit unſern Theemaſchinen eine große Aehnlichkeit hat. Innerhalb deſſelben ſteht ein Cylinder, in welchen Kohlen geſchüttet wurden, in den Raum um den Cylinder wurde das Waſſer durch einen angelötheten Trichter gegoſſen.

und geſunden Speiſen? Wahrlich! der Dichter Euphronios hat Recht, wenn er ſagt: Dichter und Koch ſind nahe verwandt, das Genie iſt die Seele ihrer Künſte.

Die Lacedämonier — möge ſie die Erde verſchlingen! — geben ihren Köchen nichts als Eſſig und Salz, und befehlen, das Uebrige in den Opferthieren zu ſuchen. Einſt kam, wenn ſie verſtändiger waren zu ihrem Heile, ein Sophiſt aus Syrakus zu ihnen, der weder ſo elegant ſprach, wie Prodikos, noch dem prächtigen Hippias nacheiferte, noch dem kunſtvollen Gorgias, noch dem berühmten Thraſymachos, noch gab er ſich mit einem andern wiſſenſchaftlichen Streben ab — nein, ſeine Philoſophie war die, zu behaupten: die Kochkunſt ſei das höchſte Wiſſen! Er ſelbſt kannte kein anderes Streben, als alte Gerichte zu veredeln und neue zu erfinden. Dieſer Mann hieß Mithäkos, und er wird in Griechenland verehrt, ſo gut wie Phidias, deſſen Zeitgenoſſe er war. Er kam nach Sparta, in der Blüte der Republik. Mit großem Vertrauen näherte er ſich der Stadt, aber dieſe ſchickte ihn noch an demſelben Tage an die Grenze zurück, mit dem Bemerken: die Spartaner kennten keinen andern Koch und keine andere Art Speiſen zu bereiten, als die des Löwen. Warum gingen ſie nicht einen kleinen Schritt weiter? Warum machten ſie es nicht, wie jene Barbaren vom Stamme der Parſen, bei denen Menſchenopfer zur Verehrung der Todten gebräuchlich waren und nur Köche zu ſolchen Opfern genommen wurden, weil ſie behaupteten, dieſe ſeien die eigentlichen Urheber aller Krankheiten. Ich frage, warum ſchlachteten ſie nicht den Mithäkos?

Einſt, ſo fuhr Theontimos fort, war mir daran gelegen, bei einem Feſte irgend etwas ganz Beſonderes auftragen zu laſſen, und dieſer mein Koch übertraf alle Erwartung. Er ſervirte, man denke! ein junges Schwein, deſſen eine Hälfte mit großer Kunſt gebraten war, die andere dagegen ſo weich gekocht, daß die Bouillon herauslief. Alle Gäſte bewunderten zu meiner großen Genugthuung die Geſchicklichkeit des Kochs. Stolz auf ſeine Kunſt, ſagte er: Ich wette, Niemand wird die Stelle finden, wo es getödtet iſt, oder wie alle die Dinge in das Innere ſeines Magens gekommen ſind, mit denen es angefüllt iſt. Es war in der That mit farcirten Krammetsvögeln angefüllt, ſowie mit anderm Geflügel, mit Hühnermagen zuſammt den Eierſtöcken, mit Schweinemagen, dem Gelben von Eiern und gehacktem Fleiſche, mit einer trefflichen Sauce. Endlich rief er triumphirend aus, wie iſt es möglich geweſen, das ganze Thier halb zu braten und halb zu kochen! Hat einer der ſieben Weltweiſen jemals etwas Aehnliches gemacht? Wir baten, wir beſchworen ihn, uns ſeine Geheimniſſe mitzutheilen; er aber ſagte: er habe bei Denjenigen, die ſich allen Gefahren der Schlacht von Marathon hingegeben, ſelbſt bei Denen, die zur See bei Salamis gekämpft hätten, geſchworen, das Geheimniß nicht zu verrathen. Nach einem ſolchen Schwur konnten wir ihn nicht länger bitten und quälen; uns blieb nichts übrig, als ganz einfach die Hände an andere Gerichte zu legen.

Glaubt nicht, ſagte er mir ein ander Mal, daß ich mich mit den niedern Arbeiten der Küche beſchäftige; ich erſcheine dort nur, um der Thätigkeit des Feuers die gehörige Rich-

tung zu geben, die Wirkungen meiner erdachten Operationen zu beobachten und ſie zu ihrem Ziele zu leiten. Ich halte mich ſonſt nur in den an die Küche anſtoßenden Zimmern auf, ertheile von dort aus den ſubalternen Unterbeamten meine Befehle und denke den Kräften und Erzeugniſſen der Natur nach. Bald laſſe ich ſie in ihrer Einfachheit; bald verkleide ich ſie, oder ſondere ſie, je nachdem es eurer Luſt und euern Sinne ſchmeichelt. Einem Philoſophen gebe ich Schinken, grillirte Füße; denn den Geſchmack der Gäſte zu kennen, iſt das Nothwendigſte des Kochs. Wer ſich nur damit beſchäftigt, das Eſſen zu bereiten, ohne zu beachten, wen er vor ſich hat, ohne deſſen Sitten und Neigungen zu kennen und zu beurtheilen, oder nicht tauſend Rückſichten und Vorſichten gebraucht: der iſt kein Koch, höchſtens ein Fricaſſeur — und das iſt ein großer, ein unendlicher Unterſchied.

Es iſt wahr, man nennt Denjenigen einen Feldherrn, der die Armee befehligt, aber der wahre iſt Der, der das Talent hat, die Umſtände zu benutzen, zu beherrſchen, Alles vorher zu ermeſſen, denn ſonſt iſt er nur der Führer der Menſchen. So auch in unſerer Kunſt. Der erſte Beſte kann ſchneiden, die Ingredienzen miſchen, ſie kochen: Alles das nenne ich fricaſſiren. Aber ein Koch! ja, das iſt etwas Anderes. Der muß den Ort kennen, den Moment, den Wirth, die Gäſte. Ueber die Kochkunſt im Allgemeinen ſollte man gar nicht reden, blos über die augenblicklichen Erforderniſſe. Dieſe Kunſt ergreift die jedesmaligen Umſtände, aber ſie hat wenig Bleibendes. Aus ſich ſelbſt zieht ſie ihre tiefſten Geheimniſſe. Habt ihr auch alles poſitive

Wiſſen zu dieſer Kunſt, verſteht aber nicht das richtige Ergreifen des Moments — ſo iſt die Kunſt nichts, gar nichts! — Glaubt ihr, ich werde einem eben Geneſenden ein Spanferkel auftiſchen, oder ein einfaches, bäuriſches Rindfleiſch? Wollt ihr einen Haſen: ſolange er jung iſt, hält er ſich durch eigenes Verdienſt; iſt er aber älter, ſo muß ich alle Combinationen der Kunſt aufbieten, um ihn zu rechtfertigen.

Salz, Pfeffer, Oel, Eſſig und Honig — das ſind die hauptſächlich wirkſamen Kräfte, die man anwenden muß, und beſſere finden ſich unter keinem Himmelsſtrich. Das hieſige Oel iſt vortrefflich, ſowie auch der dezeliſche Eſſig. Der hymettiſche Honig verdient ſelbſt vor dem ſiciliſchen den Vorzug. Außer dieſen Ingredienzen nehmen wir noch zu den feinen Speiſen: Eier, Käſe, Roſinen, Silphium, Peterſilie, Seſam, Kümmel, Kapern, Kreſſe, Fenchel, Krauſemünze, Koriander, Möhren, Knoblauch, Zwiebeln und alle die aromatiſchen Pflanzen, deren wir uns ſo häufig bedienen: als die Doſte und den vortrefflichen Thymian vom Berge Hymettos. Was ich dir hier vorrechne, iſt gleichſam unſere Macht, die ein Künſtler nur ordnen, aber auch wohl zu Rathe halten muß. Kommt mir ein Fiſch in die Hände, welcher derbes Fleiſch hat: ſo iſt meine erſte Sorge, ihn mit geriebenem Käſe zu beſtreuen und mit Weineſſig zu begießen; iſt er zart, ſo bekommt er blos eine Meſſerſpitze Salz und einige Tropfen Oel. Ein anderes Mal ſchmücke ich ihn mit Doſtblättern, wickle ihn in ein Feigenblatt und laſſe ihn unter der Aſche gar werden.

Nur in den Saucen und Ragouts iſt es erlaubt, den ganzen Reichthum ſeines Combinationsvermögens ſpielen zu

laſſen. Diejenige Sauce, die man zu allen Fiſchen, ſie ſeien geſotten oder gebraten, geben kann, beſteht aus Weineſſig, geriebenem Käſe und Knoblauch, wozu man noch klein gehackte Zwiebeln und Lauch fügen kann. Will man ſie nicht ſo ſtark, ſo bereitet man ſie mit Oel, Eierdottern, Lauch, Knoblauch und Käſe. Soll ſie noch ſanfter ſein, ſo nimmt man Honig, Datteln, Kümmel und ähnliche Ingredienzen. Aber dieſe Miſchungen müſſen nicht dem Eigenſinn eines unwiſſenden Künſtlers überlaſſen werden.

Daſſelbe gilt auch von den Farcen, welche man in den mit Kunſt geöffneten Leib der Fiſche und des Geflügels bringt. Das weiß ein Jeder, daß man den Fiſch erſt öffnen und die Gräten heraus nehmen muß, und daß man ihn dann mit Silphium, Käſe, Salz und Doſten füllen kann; auch das wiſſen Alle, daß ein Ferkel ſich mit Krammetsvögeln, Grasmücken, Eierdottern, Auſtern und mehrern Muſchelarten farciren läßt. Aber es braucht lange Erfahrungen, tiefe Einſichten, ehe man dahin gelangt, dieſe unendlichen Verſchiedenheiten der Geſundheit, ſowie dem Geſchmacke gleich zweckmäßig anpaſſend zu machen. Darum eben aber grenzt, wie geſagt, meine Kunſt an alle Wiſſenſchaften, und die Medicin iſt ihr neidiſcher und nächſter Nachbar.

Muß ich nicht die Kräuter kennen, wie ſie, nach Verſchiedenheit der Jahreszeiten, mehr oder weniger ſtark und wirkſam ſind? Werde ich des Sommers auf euerm Tiſche einen Fiſch erſcheinen laſſen, der nur für den Winter gut iſt? Sind nicht gewiſſe Speiſen nur zu gewiſſen Zeiten ſchmackhaft, geſund, verdaulich, und ſind die

meiſten Krankheiten nicht in der Ignoranz der Köche zu ſuchen?*)

Bei dieſen Worten rief der Arzt Nikokles, welcher bisher Alles, was ihm unter die Hände gerieth, mit gleichem Eifer zu verzehren ſchien, ſehr lebhaft aus: Ihr ſcheint mir den rechten Koch zu haben! Nichts iſt weſentlicher als die Wahl der Nahrungsmittel, und nichts nimmt mehr Weisheit in Anſpruch: ſie muß ſich richten nach der Natur des Klima, nach den Veränderungen der Luft und der Jahreszeiten, nach der verſchiedenen Temperatur, wie nach dem Lebensalter, endlich nach den mehr oder weniger nährenden Beſtandtheilen, welche man in den verſchiedenen Arten und Gattungen von Fleiſch, Fiſchen, Gemüſen und Früchten erkannt hat. So iſt z. B. Rindfleiſch ſchwerer zu verdauen als Kalbfleiſch, das von Lämmern viel leichter als das von Schafen, und das von Schöpſen leichter als das von Ziegen. Das Fleiſch vom Schwein und das vom Eber trocknet unſern Körper aus, bleibt aber nicht lange in demſelben; das Spanferkel iſt am unverdaulichſten. Haſenbraten iſt zuſammenziehend und nährt, ohne fett zu machen. Ueberhaupt iſt das Fleiſch der wilden Thiere minder ſaftreich als das von den gezähmten Hausthieren; die Thiere, die ſich von Früchten nähren, minder ſaftreich als die, welche Kräuter freſſen; die männlichen Thiere minder nahrhaft und weniger verdaulich als die weiblichen; die

*) Man kann mit Recht ſagen, daß ſich dieſer Koch zu Carême verhält, wie die griechiſche Literatur zur franzöſiſchen, wie der tiefe Ariſtophanes zum ſehr oft ſeichten Scribe.

ſchwarzen minder als die weißen, und die zottigen und haarigen minder gut als die kahlen und glatten.

Auch jedes Getränk hat ſeine Eigenthümlichkeit. Der Wein iſt erhitzend und austrocknend, hat aber etwas Eröffnendes: die ſüßen Weine ſteigen weniger zu Kopfe; die rothen ſind nahrhaft, die weißen auflöſend; aller gut erhaltene Moſt iſt der Verdauung ſehr förderlich. Ich liebe die ſüßen Weine von Magneſia — der von Thaſos, der einen leichten Apfelgeruch verbreitet, iſt der beſte von allen — nach dem unſchuldigen aber vollkommenen von Chios. Der Wein, der Saprias genannt wird, würzt das ganze Haus mit einem hinreißenden Veilchen-, Roſen- und Hyacinthengeruch: in dieſem Wein iſt Nektar und Ambroſia*) vereint. Das iſt der Wein, den man den beſten Freunden vorſetzen muß.

Der Wein iſt überhaupt unter den Getränken das nützlichſte, unter den Arzneien die ſchmackhafteſte, und unter den Nahrungsmitteln das angenehmſte. Euripides hat daher auch ganz Recht, wenn er den Wein den Reſtaurateur der Kraft nennt. Ariſtophanes ſagt von ihm:

Vor dem Weine was doch wäre Thatbeförderer?
Schau an, ſobald Weintrinker ſind die Menſchen, dann
Reich ſind ſie All', ausführend, ſieghaft vor Gericht
Ja hochbeſeligt, auch den Freunden förderlich.

*) Nach dem Hauptmann Matamore in Corneille's „Illusion" iſt die Ambroſia des Olymp ein ſchlechtes Gericht:

— — — — — Cet ambroisie est fade,
J'en eus au bout d'un jour l'estomac tout malade.
A moins que d'être un dieu l'on n'en vivrait pas bien,
Il cause mille maux, et dès l'heure qu'il entre,
Il allonge les dents, et retrecit le ventre.

Hat man einmal ein wenig zu viel des Guten gethan, ſo iſt Kohl das beſte Mittel gegen ein Räuſchchen und der Aerger noch ein beſſeres. Ein komiſcher Dichter ſagt mit vielem Verſtande: Es gibt kein beſſeres Mittel wider die Trunkenheit als irgend ein unangenehmes Ereigniß: die Wirkung davon iſt ſo ſchnell, daß die des Kohls, im Vergleich dagegen, nur eine Fabel iſt.

Es iſt wahr, bei uns in Athen weiß man mit faſt übermenſchlichem Muthe zu trinken. Der bitterſte Verwurf, den man einem Gegner machen kann, iſt wol der — ihn einen Waſſertrinker zu nennen. Dein Leben, läßt Ariſtophanes den Kleon zu einem Gegner, der ein Fleiſcher iſt, ſagen, iſt ein Selbſtgeſpräch, in dem von nichts als von Würſten die Rede iſt; du ſinkſt täglich tiefer und bald wirſt du auf der niedrigſten Stufe der Ehrloſigkeit ſtehen und nichts mehr trinken als Waſſer. Derſelbe Dichter läßt die verſammelten Frauen, die das Joch der Männer abſchütteln wollen, einen Fluch ausſprechen gegen alle Diejenigen, die ſie am Weintrinken hindern wollen. Lykurg zeigte gewiß keinen geſunden Verſtand, daß er, weil Viele in der Trunkenheit Ausſchweifungen begingen, die Weinſtöcke überall ausrottete, anſtatt die Waſſerquellen mehr hinzuleiten und den raſenden Gott, wie Platon ſagt, durch einen nüchternen zu bezähmen und zurechtzuweiſen; denn die Vermiſchung des Weines mit Waſſer benimmt ihm alle Schädlichkeit, ohne zugleich das Nützliche mit wegzunehmen. Im Allgemeinen aber, dies muß ich der Wahrheit gemäß bemerken, ſind die jungen Weine ſchädlicher als die alten, die aromatiſchen nährender als die übrigen, die rothen kräf-

tiger und dabei liebliche Weine — — ſo wollte Nikokles fortfahren, aber Dinias unterbrach ihn ſchnell:

Ich höre gern dergleichen feine Unterſchiede, ein guter Magen genießt auch durch die Ohren; aber ich gebe nichts auf ängſtliche Vorſchriften aller Art. Doch verbanne ich von meinen Tiſchen die Weine von Zakynthos und Leukadia, weil ich ſie wegen des dazu gemiſchten Gipſes für ungeſund halte: den korinthiſchen Wein liebe ich nicht, weil er ſtreng iſt; den ikariſchen nicht, weil er, außer demſelben Fehler, auch noch zu Kopfe ſteigt. Ich ſchätze den alten korcyriſchen Wein, der ſehr angenehm iſt, und den weißen mendiſchen, der die höchſte Lieblichkeit hat. Archilochos verglich den Wein von Naxos mit dem Nektar; ich pflege mit dieſem Göttertranke den thaſiſchen zu vergleichen. Ich ziehe ihn allen andern Weinen vor, nur nicht dem Chier — wenn dieſer nämlich von der beſten Sorte iſt; denn es gibt drei Sorten deſſelben.

Wir kennen drei Farbenbezeichnungen des Weins: weißen, rothen und ſtrohfarbenen. Der weiße iſt leichter Natur, aber heiß, die Verdauung fördernd, ſein Geiſt ſteigt leicht zu Kopfe, aber doch nur kurze Zeit; der dunkelrothe iſt ſehr nahrhaft, aber ein wenig adſtrigent; der ſtrohfarbene iſt austrocknend, aber die Verdauung ſehr fördernd.

Wir lieben es, dem Wein aromatiſchen Geruch und angenehm reizenden Geſchmack zu verleihen; ſo auch in den Moſt gepulvertes Pech zu thun, oder nach der Gährung eine Infuſion von Weinblüten, Fichtennadeln, Cypreſſenzweigen, gequetſchten Myrthenbeeren, Cedernholz, bittern Mandeln u. ſ. w. Wir miſchen dieſe Ingredienzen mit dem

eingedickten Moſte, und laſſen die Miſchung bis zu einem zähen Syrup einkochen. Hierauf läßt man die Flüſſigkeit abermals bis auf ein Drittel einkochen und rührt wieder eine Menge aromatiſcher Kräuter hinzu, als: Spike, Lilienblüten, Myrrhen, Caſſia, Kalmus u. ſ. w.*). Würzen dieſer letzten Art werden jedoch nur bei geringen Weinen angewendet. Weine, die ſich jahrelang ohne dieſen Zuſatz halten, gelten für die beſten und müſſen keinen Zuſatz erhalten, durch welche der ächte Geſchmack verlarvt wird. Dasjenige iſt immer das Vorzüglichſte, was durch ſeine natürlichen Eigenſchaften unſern Beifall erwirbt.

Die leichten weißen Weine werden am früheſten genießbar; ſie haben zwar zuerſt einen gewiſſen Grad von Schärfe, werden aber, wenn ſie nicht in den erſten vier Jahren um-

*) Da in den Schriften der Alten auch nicht die entfernteſte Anſpielung auf den Deſtillationsproceß vorkommt, ſo war ihnen auch offenbar die in neuern Zeiten übliche Verſtärkung der Weine durch einen Zuſatz von Branntwein ganz unbekannt, und ſie mußten ſich daher mit ſo wunderlichen Subſtanzen hindurchhelfen. Sie mußten ihre Weine viele Jahre reif werden laſſen. Dies kam von der Einrichtung ihrer Keller und Weingefäße. Der Wein konnte nicht aus der Kelter unmittelbar in das Faß laufen. Der Moſt wurde in die im Keller eingemauerten, alſo unbeweglichen Gefäße mit Eimern gefüllt, und da dieſelben nicht viel faſſen konnten, ſo kann kein Raum zum Gähren für den Moſt geblieben ſein. Es ſollte daher faſt ſcheinen, als wenn die Weine der Alten trübe geweſen wären, was ſie nöthigte, ſie vor dem Gebrauch durch ein Werkzeug zu ſeihen. Zwei ſolche Durchſeiher finden ſich, auf das zierlichſte gearbeitet, im herculaniſchen Muſeum. Bei der Waſſermiſchung des Weins darf man nicht vergeſſen, daß die Weine eingedickt waren und durch die vielen Gewürze und das Alter unangenehm bitter und oft nur genießbar wurden, wenn man ſie verdünnte.

ſchlagen, mit dem zehnten Jahre angenehm piquant. Selbſt die ſtarken, trockenen, weißen Weine werden, ungeachtet ſie viel Körper beſitzen, leicht nach dem zehnten Jahre ſauer. Wenn ſie aber dieſer Gefahr entgangen ſind, ſo halten ſie ſich ſehr lange.

Auch iſt wohl zu merken, daß der an hohen Orten gebaute und von kärglich tragenden Stöcken gewonnene Wein der vorzüglichſte und haltbarſte, der in den Niederungen gewachſene aber meiſt von geringerer Güte iſt.

Der Wein von Ismaras an der Mündung des Hebros, wo Odyſſeus ſeinen Weinvorrath hernahm, als er nach dem Lande der Cyklopen ſchiffte, iſt ein dunkler ſüßer Wein, den ſchon Homer als einen wahren Göttertrank ſchildert; er iſt ſo ſtark, daß er gewöhnlich mit zwanzig Maßtheilen Waſſer gemiſcht wird:

Wann ſie von dem einſt tranken, dem rothen balſamiſchen Feſtwein,
Einen Becher gefüllt in zwanzig Maße des Waſſers
Goß er; und ſüß umhauchten den Miſchkrug edle Gerüche
Göttlicher Kraft; dann war nicht, traun, ſich enthalten behaglich.
(Odyſſee IX, 208.)

Der pramniſche Wein iſt roth, aber nicht ſüß, doch ſtärkend; Neſtor gibt ihn einem Verwundeten (Ilias IX, 637). — Lesbos und Thaſos machen in Anſehung der Vorzüglichkeit des Weins den Vorrang ſelbſt Chios ſtreitig. Cypern, Kreta, Gnidos und Rhodos liefern ſüße, liebliche Weine. Der lesbiſche iſt wenig duftend; er führt den Namen „Ambroſia" und ſchmeckt, alt geworden, wie Nektar. Der von der ioniſchen Küſte ſtammende klazomeniſche übertrifft, wegen ſeines reinen Geſchmacks, faſt alle Weine. Mehrere bithyniſchen Weine haben

einen vorzüglichen Wohlgeruch; ebenſo der alexandriner, ein ſüßer, weißer Wein, leicht verdaulich und nicht zu Kopfe ſteigend; noch mehr ſchätze ich den von Meroë. Die Weine von Tarent und überhaupt von Groß-Griechenland ſind delicat und magenſtärkend, weder ſtark noch berauſchend.

Wir Griechen lieben die ſüßen, duftreichen Weine; doch ſetzen wir die Weine, welchen man den Geſchmack von Blumen und Früchten mittheilt, am liebſten nur den Frauen vor. Ich bin wol gern dabei, wenn ein ſolcher Wein geöffnet wird, wenn Veilchen- und Roſenduft ſich durch das ganze Zimmer ergießt; aber ich trinke nicht gern mit. Der vorzüglichſte dieſer Weine iſt der Wein von Byblos in Phönizien; wir nennen ihn den Gartentraum, weil bei einem Schläfchen, herbeigeführt von dieſem Wein, immer Blumengeiſter unſern Traum beleben. Aber in ſtillerm Glanze duftet der Wein von Lesbos und gleicht dem feinen Jasmin, der, vom Laube bedeckt, den Sinnen nur Ahnungen ſüßer Gerüche aufregt. Wollt ihr das vortrefflichſte Getränk, ſo nehmt einen kleinen Theil von dieſem wohlriechenden Weine und miſcht ihn mit kräftigem erythräiſchen.

Etwas Meerwaſſer zum Weine gemiſcht macht ihn verdaulicher und trägt viel dazu bei, daß er nicht zu Kopf ſteigt, nur darf er nicht zuviel deſſelben enthalten, was der gewöhnliche Fehler der rhodiſchen Weine iſt. Nach vielen Verſuchen ſteht es feſt, daß man ein Maß Meerwaſſer auf funfzig Maß Wein nimmt, vorzüglich wenn der Wein von jungen Pflanzen genommen iſt, bei ältern etwas mehr Waſſer. Wenn leider durch den Gebrauch des Weins

manches Solonische Gesetz in Athen verletzt wurde, so ist doch wiederum kein Gesetz von Solon von den Weinwirthen so gewissenhaft ausgeübt worden als jenes: den Wein nie ohne Wasser den Gästen vorzusetzen.

Höchst mühsame Untersuchungen und gelehrte Versuche sind über dieses eigentliche Verhältniß der Mischung von Wein und Wasser für die Tafel angestellt worden. Musikkenner, welche die Accorde der Leyer zu bestimmen wissen, sagen: das Verhältniß zwei zu drei gebe die Quinte, und das Verhältniß eins zu drei die Octave; die Quarte hingegen, der übelklingendste Accord unter allen, besteht in dem Verhältniß drei zu vier. Auf gleiche Weise haben nun auch Diejenigen, die sich auf die Harmonik des Bacchus verstehen, drei Accorde von Wein und Wasser ausfindig gemacht: nämlich die Quinte, die Terze und die Quarte, und führen daher immer die Regel im Munde: man trinke zu fünf oder zu drei, nicht aber zu vier. Denn fünf besteht in dem Verhältniß zwei zu drei, wenn zu zwei Theilen Wein drei Theile Wasser gemischt werden. Drei hat das doppelte Verhältniß eins zu zwei, wenn zwei Theile Wasser zu einem Theil Wein kommen. Aber vier ist, wenn man zu einem Theil Wein drei Theile Wasser gießt, und dies ist das Verhältniß drei zu vier — wahrlich eine kraftlose Mischung. Von den beiden andern Mischungen pflegt die eine, wo zwei Theile Wasser zu einem Theil Wein kommen, jene heftige Erhitzung hervorzubringen und uns in den Zustand der halben Trunkenheit zu versetzen. Sie ist es, die:

Der Seele nie berührte Saiten rühret,

da sie weder den Menschen ganz nüchtern läßt, noch auch

den Verſtand ganz in den Wein verſenkt. Die dritte Art der Miſchung hingegen, zwei Theile Wein zu drei Theilen Waſſer, iſt die harmoniſchſte unter allen. Dieſe wiegt in einen ſanften Schlaf, läßt uns alle Sorgen vergeſſen und gleicht einem gut gepflügten Acker, der, wie Heſiod ſagt, den Landmann mit reichem Segen erfreut und ſeinen Kindern fröhliches Gedeihen gibt. Denn nur dieſe iſt es, die alle tobenden und unordentlichen Leidenſchaften in uns beſänftigt und über die Seele eine tiefe Ruhe verbreitet. Ich geſtehe indeß, daß ich im engen Kreiſe vertrauter Freunde lieber mit dem umgekehrten Verhältniß beginne, und daß ich glaube, daß gegen Ende eines guten Mahles jedes Verhältniß aufhören muß.

Mit ungeſtümen Necken wendeten ſich die Zechenden jetzt an den ſpäter hinzugekommenen Ephialtes: er möge mit geiſtreichen Worten die Menge der Schüſſeln zahlen, die er ſo eifrig geleert, daß er kaum die Geſpräche der Uebrigen vernommen zu haben ſcheine, und dieſer begann:

O wäre mir dieſe meine wirkliche Abſicht nur geglückt, und hätte die Menge der herrlich bereiteten Leckereien mich nur ſo ganz auf mich ſelbſt zurückgebracht, daß kein Laut von euern unverdaulichen Reden zu mir gedrungen wäre! Leider aber langte ich nur troſtſuchend nach jeder neuen Schüſſel, weil mir die frühere ſtets von euern Mißlauten verdorben wurde.

Wenn ich den Vorſtellungen der Tragödien unſerer Bühne mich entzückt hingab, wie lebte ich da für Alles, und doch nur für das Erhabene und ewig Große, und wie ſtörte es mich im ſeligen Genuſſe, wenn ein Nachbar

den ſchreckenerregenden Laut des Einen, die liebeflötende Stimme des Andern lobte, oder wenn er mir den viel ſprechenden Faltenwurf der Helden mit Fingern zeigte, oder endlich gar den rhythmiſchen Tanz der Worte des Chorus mit Fußtritten mir nachmalte; — und ich ſollte im Hochgenuß einer guten Mahlzeit, die ſich mit jedem vollkommenen Kunſtwerke meſſen darf, es ruhig anſehen können, wenn der Eine den Fiſch, der Andere den Braten, ein Dritter Mittelſpeiſe und Weine mir, wie die zerriſſenen und zerſtückten Glieder aus einem lebendigen Ganzen, vorzeigt und lobpreiſend erhebt!

Nur kein Oreſtiſches Gaſtmahl *)! fiel dem Ephialtes hier ſogleich der Sykophant ins Wort. Wißt ihr nicht, daß dem Bacchus der Beiname Lyſios oder Lyacos — der Löſer, Befreier, weil er den Menſchen durch den Wein befreit — zukommt, weil er der Zunge ihren Zaum abnimmt? Würde er es nicht Thorheit nennen, wenn wir gerade zu der Zeit, wo man am beſten zum Reden aufgelegt iſt, das philoſophiſche Sprechen aus dem Gaſtzimmer verbannen wollten, als ob daſſelbe nicht im Stande wäre, die Lehren, die es gibt, durch Thaten zu beſtätigen? Wer hier lehrreiche Geſpräche führt, ohne ſeine Abſicht zu ſehr merken zu laſſen, ertheilt den Eſſenden und

*) Ein griechiſches Sprüchwort von Gaſtmählern, wo Alles ſehr ſtill zuging und gar nicht geſprochen wurde. Oreſt wurde nach dem Muttermord überall gut aufgenommen und bewirthet, nur daß Niemand mit ihm, als einem Fluchenswürdigen, ſprechen wollte, bis er von ſeiner Schuld gereinigt war.

Trinkenden nützlichen Unterricht und ſchützt ſie vor einer Menge übler Folgen.

Manche vermiſchen den Boden des Zimmers mit einem Aufguſſe von Eiſenkraut und Frauenhaar, um ihre Gäſte fröhlich und aufgeräumt zu machen. Sie ahmen hierin Homer's Helena nach (Odyſſee IV, 220), die den Wein würzt, bemerken aber nicht, daß dieſe auf einem ſo weiten Umweg aus Aegypten gekommene Fabel ſich mit freundlichen und angenehmen Geſprächen endigt. Die eigentlich ſchmerzſtillende Arznei in jener Stelle beſtand vermuthlich in der Erzählung, die ſich gerade für die Lage und Umſtände der Gäſte paßte. Das Geſpräch, woran Alle Theil nehmen ſollen, muß, wie der Wein, gemeinſchaftlich ſein. Spitzfindige Fragen der Dialektik gehören ſo wenig für ein Gaſtmahl, als läppiſche oder alltägliche Erzählungen.

Schweigend aber und ohne ein Wort redend ſich in Geſellſchaft miteinander vollſtopfen, iſt den Schweinen eigen, Menſchen vielleicht unmöglich. Wer aber bei einem Gaſtmahle Geſpräch und Unterhaltung geſtattet und doch nicht dabei zugleich auf Wohlſtand, Nutzen und Annehmlichkeiten ſieht, handelt in der That weit lächerlicher als Derjenige, der ſeine Gäſte zum Eſſen und Trinken nöthigt und ihnen ungenießbare Weine und Speiſen vorſetzt. Kein Eſſen, kein Getränk, ſo ſchlecht es auch ſei, kann aber ſo widrig und ſchädlich ſein als eine Unterredung, die über Tiſche zur unrechten Zeit, oder auf eine unbeſonnene Art in Gang gebracht wird. Die Philoſophen nennen die Trunkenheit, um ſie verächtlich zu machen, einen durch den Wein verurſachten Wahnwitz. Der Wahnwitz aber iſt nichts An-

deres als ein leeres und ſinnloſes Geſchwätz. Geſellt ſich nun erſt einmal ſolch ein albernes Gewäſche zum Weine, dann macht immer grobe Inſolenz und Ausgelaſſenheit auf eine verdrüßliche und unangenehme Art dem Gaſtmahl ein Ende.

Noch eines andern Uebelſtandes bei oft guten Gaſtmählern will ich gedenken. Es iſt, meines Bedünkens, keine humane Sitte, den Gäſten nach dem Range (oder aus andern Gründen) ihre Plätze anzuweiſen. Die ſich zuſammen paſſen, finden ſich auch ohne Anweiſung zuſammen. Wirft ſich der Gaſtgeber zum Richter und Beurtheiler ſeiner Gäſte auf, die ihn gar nicht dazu auffordern, ja nicht einmal darüber ſtreiten, wer unter ihnen der Vornehmere oder Geringere iſt, ſo thut er Unrecht. Sie kommen hier gar nicht zum Wettſtreit, ſondern zum Eſſen zuſammen. Ueberdies iſt es keine ſo leichte Sache, zwiſchen Perſonen, denen entweder das Alter oder die Verwandtſchaft Vorzüge gibt, einen Unterſchied zu machen. Man müßte dabei Ariſtoteles' Topik, des Thraſymachos Hyperballonten zur Hand nehmen, und doch würde man dadurch nicht den geringſten Nutzen ſtiften, ſondern nur Eitelkeit und Ehrſucht von dem Markte und aus den Theatern in die Speiſeſäle bringen und, indeß man andere Leidenſchaften durch einen freundſchaftlichen Umgang zu erſticken ſucht, den Stolz nur noch mehr befördern. Auf der einen Seite ſucht man Erbitterung und Feindſchaft zwiſchen den geladenen Gäſten zu unterdrücken; andererſeits aber ſcheut man ſich nicht, eben dieſe Leidenſchaften durch den Ehrgeiz zu entflammen. Da wird dann freilich ein freundſchaftliches Mahl ein wahrer Satrapenſchmaus.

Fremde mögen wir mit Behutſamkeit ehren, wie der König der Lykier ſagt (Ilias XII, 311). — Wir loben den Alcinoos, daß er den Fremdling neben ſich ſetzt:

— — — führt' ihn zum ſchimmernden Seſſel
Nahe bei ſich, und hieß den edlen Laodamas aufſtehn,
Seinen muthigen Sohn, den er am zärtlichſten liebte.

(Odyſſee VII, 169.) — Dies war allerdings ein großer Beweis von Höflichkeit und Menſchenliebe, daß er einen bedrängten Fremden auf dem Platze ſeines Lieblingsſohnes ſitzen ließ. Aber kein Maler gibt den theuerſten Farben auf ſeinen Gemälden den vornehmſten Platz, kein Schiffszimmermann hebt die Fichte vom Iſthmos oder die Cypreſſe von Kreta vor andern Holzarten hervor, ſondern ſie vertheilen alle dieſe Materialien ſo, daß durch die Verbindung und Zuſammenſetzung derſelben ein dauerhaftes, ſchönes und brauchbares Werk hervorgebracht werden kann. Du ſiehſt ja, daß der Gott ſelbſt, den Pindar den vollkommenſten Künſtler nennt, nicht überall das Feuer obenhin und die Erde untenhin geſetzt, ſondern ſich hierin nach den Bedingniſſen der Körper gerichtet hat.

Endlich und hauptſächlich kommt es auch auf die Zahl der Gäſte an. Archeſtratos beginnt ſein gaſtronomiſches Werk damit, daß er ſagt: man müſſe nur in Gemeinſchaft mit drei, vier, höchſtens fünf Perſonen eſſen, weil ſonſt der Speiſeſaal dem Zelte von Marodeuren gleichen werde; aber er ſcheint nicht zu wiſſen, daß bei den Feſten des Platon fünfundzwanzig Gäſte bei Tafel waren. Ein Gaſtmahl hat das gehörige Maß, inſofern es noch Ein Gaſtmahl bleiben kann; ſobald es aber die rechte Zahl überſchreitet, ſodaß

keine wechſelſeitige Unterhaltung mehr ſtattfinden kann, dann hört es auf, ein Gaſtmahl zu ſein. Denn man kann ſich hier nicht wie in einem Lager der Eilboten, oder wie auf einer Galeere der Rudermeiſter bedienen, ſondern die Gäſte müſſen Alle ſelbſt miteinander ſprechen können, und die Tafel muß ſo eingerichtet ſein, daß, wie bei einem Chore, die Untenanſitzenden Alles, was der Oberſte ſagt, leicht vernehmen können.

Nicht blos beim Eſſen, ſondern auch beim Einladen der Gäſte müſſen wir uns der Mäßigkeit befleißigen. Es gibt, wie mich dünkt, auch in der Höflichkeit eine Art von Ausſchweifung, und dieſe beſteht darin, daß man bei den Gaſtereien keinen Bekannten übergehen will, ſondern Alle und Jeden, wie zu einem Schauſpiele und Concerte, mit hinzuzieht. Ein Gaſtgeber, dem es an Brot und Wein für ſeine Gäſte fehlt, iſt in meinen Augen noch lange nicht ſo lächerlich als derjenige, der nicht genug Raum und Platz für ſie hat, woran doch immer für Fremde und Gaſtfreunde, die etwa ohne Einladung von freien Stücken kommen möchten, ein guter Vorrath vorhanden ſein ſollte.

Der Mangel an Brot und Wein ließe ſich noch allenfalls mit der Dieberei und Untreue der Sclaven entſchuldigen; aber wenn es an Platz fehlt, wenn die Gäſte gedrängt ſitzen, ſo liegt die Schuld einzig und allein an der Unachtſamkeit des Wirths. Wenn indeſſen auch Platz und Vorrath genug da wäre, ſo muß man doch die zu große Menge der Gäſte vermeiden; denn dieſe verurſacht, daß nicht die ganze Geſellſchaft an den Geſprächen Theil nehmen kann. Denn Wein von einem Gaſtmahle zu entfernen, iſt ein

geringeres Uebel, als die geſellſchaftliche Unterhaltung zu verhindern. Daher nannte Theophraſtos die Barbierſtuben im Scherz Trinkgelage ohne Wein, weil Diejenigen, die da zuſammenkommen, ſich blos mit Geſprächen unterhielten. Wer aber zuviel Menſchen an einer Tafel zuſammendrängt, verhindert die Gemeinſchaft der Unterredung; denn nun muß die Geſellſchaft ſich in kleine Zirkel theilen; von den Andern, die gleichſam einen Pferdelauf weit entfernt ſind, kennt und ſieht man keinen:

Auf der einen Seite des Telamoniden Gezelte,
Auf der anderen die des Achilles. (Ilias XI, 7.)

Daher thun die Reichen gar nicht wohl, die, um ihre Pracht zu zeigen, Speiſeſäle für eine übergroße Anzahl von Tiſchbetten bauen laſſen. Dergleichen Anſtalten dienen blos zu ſteifen und freundſchaftsleeren Gaſtgeboten, die eher eines Ceremonienmeiſters als eines Trinkkönigs benöthigt ſind. Doch muß man es ihnen zu gute halten; denn der Reichthum iſt in ihren Augen kein Reichthum, ſondern unnütz, wenn er nicht ebenſo viele Zeugen hat als die Tragödie Zuſchauer. Ein gutes Mittel, ſolche zahlreichen Gaſtmähler zu vermeiden, iſt, daß man öfters wenige Freunde ladet. Wer ſelten und, wie man im Sprüchworte ſagt, aus Leibeskräften tractirt, iſt freilich gezwungen, Jeden, mit dem er irgend in Verbindung ſteht, auf die Liſte zu ſetzen; wenn man aber oft und weniger Gäſte bittet, ſo iſt die Geſellſchaft wie eine Fähre, immer leicht und bequem zu regieren.

Freunde, rief hier Ephialtes, ihr ſeid noch weit vom Ziele! Ihr ſcheint euch mehr auf die Voranſtalten des Eſſens, allenfalls aufs gute Eſſen, aber nicht auf die guten

Eſſer zu verſtehen! Solange euch nicht die lautloſen Geberden eines kundigen Mahlzeiters das deutlichſte Urtheil ſind, ſolange der Wechſel von Licht und Schatten in ſeinem Geſichte, das Tadelnde und Lobende über irgend Etwas euch erſchöpfender vorkommen als die unzureichenden Worte einer Sprache, ſo lange ſolltet ihr allein oder höchſtens zu Zweien zur Uebung eſſen. Denn um auf ein von mir ſchon einmal gebrauchtes Bild zurückzukommen: wie das beſte Stück durch gelungene Aufführung erſt jene Höhe erreicht, wo es ſich den Werken der Unſterblichen anſchließt: ſo werden die herrlichſten Gerichte erſt dann zu einer guten Mahlzeit, wenn ſie von guten Eßkünſtlern verzehrt werden. Mir iſt's nicht entgangen, wie der verſtändigſte Eſſer unter uns Allen, Philonidos, mehr gegeſſen als geſprochen hat, und wie ſchnell er ſeine ausgeartete frühere Rede, welche die herrſchende Richtung nehmen wollte, abbrach, um ſeinen Mund mit einer vortrefflichen Torte, die er ganz allein verzehrte, gleichſam zu verſiegeln.

Nun nahm Philonidos gezwungen das Wort. Dem Manne, ſagte er, ziemt nicht mädchenhafte Ziererei, und ich lehne es deshalb nicht ab, mich den Erſten unter euch nennen zu laſſen. Hab' ich dieſen, freilich höchſt rühmlichen Namen nicht redlich verdient durch jahrelanges Eſſen, Trinken und tiefes Nachdenken über Beides? Bin ich nicht ergraut an den Tafeln Athens wo ich ein halbes Jahrhundert mittelmäßige Speiſen in ebenſo mittelmäßiger Geſellſchaft verſchlang, um das Jahrhundert des beſſern Eſſens mit herbeiführen zu helfen? Dankbar weihe ich den Göttern dieſe Libation! (Hier vergoß er einen Becher des

edelſten Chier.) Ich bin reichlich belohnt; wiege auch der Genuß von zwanzig guten Tafeln nicht den Schmerz einer einzigen ſchlecht beſtellten Mahlzeit auf! Nicht beſtochen hat mich das Lob des Ephialtes; aber ich ſtimme dem größten Theil ſeiner Worte bei: die einzelnen Gerichte ſind nur die Mittel, die Mahlzeit ſelbſt aber iſt ihr eigener höchſter und letzter Zweck. Ich dulde es wol, wenn ich im kunſtvoll angelegten Garten an der Seite des Beſitzers luſtwandle, daß er auch einmal eine köſtliche Roſe aus den Thälern von Suſa bricht und ſie mir lobend hinreicht; wer mir aber bei jeder Blume ſchwatzend verweilt, iſt vielleicht ein großer Blumenfreund, aber gewiß ein ſchlechter Gartenkenner.

Wahrlich! über die Kraft der Arzneimittel kann nur der erfahrenſte Arzt, und über die Schönheit der Lieder nur der geſchickteſte Tonkünſtler urtheilen. Ebenſo iſt in Abſicht der Vortrefflichkeit der Speiſen nur Der ein competenter Richter, der ſie am meiſten liebt. Bei dieſem Streite dürfen wir alſo weder den Pythagoras noch den Xenokrates*) zu Schiedsrichtern wählen; ſondern eher den Maler Androcydes welcher, als er die Scylla malte, die dabei herumſchwimmenden Fiſche ſo natürlich, als wenn ſie lebten, darſtellte, weil er ein großer Liebhaber von Fiſchen war.

Freilich nur mit den Jahren reift der Prieſter zur klaren Anſchauung des Unausſprechbaren in den Myſterien

*) Beide waren ihrer großen Mäßigkeit und Frugalität wegen berühmt. Xenokrates war ein Schüler des Platon.

der Eßkunſt, und es iſt gut ihn bis dahin mit ſinnlichen Worten zu leiten und zu ſtützen, jedoch nur ſelten und mit den vorſichtigſten Worten, damit er am Ende nicht auch Das in Worten ſuche, was ſelbſt das beſte Wort tödtet. Die Natur hat uns hierin, wie überall, die beſten Winke gegeben. Wer weiß es nicht, daß ein mit Speiſen angefüllter Magen den Menſchen träge und wortkarg, vieles Getränk ihn aber regſam und geſchwätzig macht. Deutet das nicht hinlänglich darauf, daß man von Speiſen ſelten und nicht viel ſprechen ſoll, indeß es erlaubt iſt, über ein gutes Getränk ſich öfter und weitläufiger auszulaſſen.

Nur auf den Stufen der höchſten Weihe fallen die Schranken der niedern Naturgeſetze: darum wird nur ein reifer Prieſter von gleich hoher Achtung für das Eſſen wie für das Trinken durchdrungen ſein, indeß der ſtrebende Schüler den Fluß ſeiner Rede nur gern bei den Flüſſigkeiten anſchwellen läßt. Aber ſchön iſt's, wenn das begeiſternde Getränk jene dunklen Ahnungen, die Träumen gleich in uns ſchlummern, zum lichten Wort hervorruft, und wiederum die gewichtige Speiſe dem kranken Ausarten des oft allzu dreiſten Worts ſich mäßigend in den Weg ſtelle, und Eines das Andere unterſtütze.

Darum laßt uns eſſen, laßt uns trinken! Wir wiſſen es nun beſſer, warum wir Beides thun! rief Demochares, nun wieder einlenkend zum leichten Geſpräch. Denn glaubt mir, hört ihr noch lange ſo den geiſtreichen Worten unſers Freundes Philonidos zu, ſo macht er euch endlich glauben: die höchſte Aufgabe ſeiner Kunſt ſei

keine andere, als Mahlzeiten ohne Gerichte zu bewerkſtelligen.

Du gibſt mir mit dieſem Scherze zu erkennen, daß du mich beinahe ganz verſtanden haſt, fiel ihm Philonidos ins Wort. Denn wie mit dem goldlockigen Haar, den leuchtenden Augen, dem Leibe von Elfenbein und roſigen Fingern noch kein Bild der Gnidiſchen Göttin gegeben iſt: ſo habt ihr mit vielen auserleſenen Schüſſeln noch kein vortreffliches Mahl genannt. Hier, wie dort, kommt vielmehr Alles auf die belebende Eurythmie von Zahl und Größe dieſer Theile an, und wie ſie gegeneinander geordnet ſind und aufeinander folgen. Ihr werdet erkennen, wie die vielen Mittel nur die Erreichung des höchſten Zwecks erſchweren: daß aber nur jenes ein höheres Kunſtwerk ſei, wo dieſelbe Harmonie unter einer größern Anzahl von Schüſſeln waltet. Je mehr Schüſſeln ihr bietet, deſto ſchwieriger wird es euch werden, ein harmoniſches Kunſtwerk, ein tüchtiges Mahl zu Stande zu bringen, aber euer Triumph wird dort der höchſte ſein, wo euch mit der größten Anzahl von Schüſſeln ein harmoniſches Ganze gelingen wird.

So weih' ich denn dieſen Becher der Harmonie! rief nun freundlicher Dinias und leerte einen Becher des älteſten Weins, füllte ihn von neuem und reichte ihn dem Philonidos mit den Worten hin: So trinket zu Ehren dieſer allbelebenden Göttin, die ſich in eurem Geiſte einen heitern Tempel gebaut. Wahrlich, ihr habt recht:

Das Schöne wird durch tauſend Mühn hervorgebracht.

Die Mitzechenden ſchlugen nun Alle die klangreichen Becher aneinander und wohlweislich hatte der tüchtige Wirth dafür geſorgt, daß die Gefäße einen reichtönenden Accord von ſich gaben, und die Göttin des Einklangs ſchien ihre beglückende Gegenwart zu verkünden im ſinnreichen Schalle.

Jetzt weihte man mehrere Becher hintereinander beſondern Gottheiten. Der erſte, mit unvermiſchtem Weine, wurde dem Bacchus unter dem Namen des guten Geiſtes; der zweite, gemiſchte, dem rettenden Jupiter, und der dritte, der aber erſt ſpäter getrunken wurde, als ſich die Geſellſchaft die Hände wuſch, der Geſundheit und noch ſpäter der vierte, welcher das Mahl beſchloß, dem Mercur, als dem Schutzherrn der Nacht und dem Verleiher des Schlafs und angenehmer Träume, dargebracht.

Vor dem zweiten Gange hatten wir friſche Kränze erhalten; gleichzeitig waren Wohlgerüche herumgereicht, mit denen wir uns Hände und Geſicht beſprengten. Viele andere Geſundheiten wurden ausgebracht und man leerte ſoviel Becher, als der Name des Gefeierten Buchſtaben enthielt. Einige hatten eine Vorliebe für die Zahl der Muſen; wer ſich aber, wie ich, Mäßigung angelegen ſein ließ, beſchränkte ſich auf die der Grazien.

Jetzt drangen Alle auf mich ein, auch ein Wörtchen mitzuſprechen. Ich wollte mich mit meiner völligen Unbekanntſchaft von dergleichen Stoffen zu reden entſchuldigen, als Demochares mir zurief: Nun ſo gib uns ſtatt alles Andern eine Beſchreibung von der Art eurer ſcythiſchen Mahle zum Beſten!

Ich erwiderte mit wenig Worten: daß wir uns nur von Honig, Kuh- und Stutenmilch nähren, an welche wir ſchon von der zarteſten Jugend an gewöhnt ſind, da die Frauen bei uns nicht ihre Kinder ſtillen, um nicht unnütz Zeit und Kräfte zu verlieren; daß wir dieſe Milch in ledernen Schläuchen aufbewahren und durch anhaltendes Schlagen auf dieſe Schläuche die Butter gewinnen, welche ein Hauptbeſtandtheil unſerer Nahrung iſt, und zu welcher Arbeit wir die gefangenen Krieger benutzen, da es doch bei uns gewiſſermaßen ehrlos iſt, ſich ſelbſt mit Zubereitung der Speiſen zu beſchäftigen. (Ich hütete mich aber wohl, ihnen auch zu erzählen, daß bei uns jener grauſame Gebrauch eingeführt iſt, dieſe armen Sclaven zu blenden, um ihnen die Mittel zur Flucht zu benehmen, und ſie ämſiger in ihren Verrichtungen zu machen.) Es gäbe bei uns weder eine beſtimmte Eſſenszeit noch ein geſelliges Mahl, und ein Jeder befriedige zu jeder Tagesſtunde ſeinen Hunger. So einfach das Alles auch iſt, ſagte ich, ſo ſcheint es doch (und beſonders unſere Mäßigkeit im Trinken) dem Dichter Antiphanes zu gefallen; denn er ſagt: Iſt nicht Jeder unglücklich, der außerhalb des Landes der Scythen heirathet; denn nur dort wächſt kein Wein. — Nun wartete ich nicht, bis mir irgend ein Anderer darin zuvorkam, ſondern bemerkte: daß ich in Griechenland gelernt hätte, die verſchiedenen Stufen geiſtiger Bildung nach dem Zuſtande ihrer Kochkunſt zu beurtheilen, und wie es mir nicht entgangen, daß Künſte und Wiſſenſchaften in Athen und Sparta mit der in beiden Ländern herrſchenden Küche gleichen Schritt hielten.

Dieſe ehernen Menſchen, rief nun Demochares, welche Alles mit der rohen Kraft erzwingen wollen, äßen auch lieber Eiſen und Erz ſtatt ihrer ſchwarzen Suppe, wenn ihnen ihr Gebiß nicht den Dienſt verweigert hätte. Sie bedenken nicht, daß ſelbſt in der todten Natur ſich gern der edlere Stoff zur edlen Fähigkeit geſellt. Wie dumpf und unbeſtimmt klingt das Erz, indeß die Silberglocke mit ſüßer Stimme Schmerz und Luſt in die Lüfte haucht. Kann der Menſch nicht reines Gold verſchlingen, ſo ſuche er das Köſtlichſte zu genießen, damit edle Nahrung ſeinen Stoff veredle und ihn ſelber köſtlich mache. Wahrlich, ſowie reichere Metalle reichere Klänge geben, ſo wird es euch nicht entgangen ſein, daß reich genährte Menſchen auch ſchöne kräftige Stimmen haben. Nicht nur die Geſänge der ſüdlichern Menſchen zeichnen ſich vor denen der übrigen aus, ſondern ſelbſt die Singvögel ſind nur im Süden zu Hauſe, wo ſie zartere und edlere Nahrung finden.

Mir ſcheint, nahm hier Nikokles das Wort, daß wol mehr das herrſchende Getränk als die Speiſe ihren Einfluß auf die Entwickelung der Stimme übe; daher man in Ländern, wo guter Wein das allgemeine Getränk iſt, auch häufiger gute Sänger antrifft, im Gegentheil die armen Fiſche, in deren unendlichem Getränke ſich jeder geiſtige Zuſatz verliert, lautlos ſich nebeneinander fortbewegen.

Seht! rief Philonidos, unſer Arzt läßt mich den tiefen Sinn jener geheimnißvollen Sage von der ſingenden Memnonsſäule erſt heute begreifen: Ihr wißt, wie Priamos den tapfern Memnon nur durch das Geſchenk eines goldenen Weinſtocks bewegen konnte, für Troja zu kämpfen;

und als der Held in muthiger Gegenwehr von Achill's Händen fiel, ließ Jupiter Singvögel aus ſeiner Aſche aufſliegen, und ſeine Säule zu Theben ſingt heute noch im Wechſel der Jahreszeiten heitere und ſchmerzliche Lieder.

Demochares fiel hier dem Redenden ins Wort, und meinte, es wäre frevelhaft, dem Waſſer jede begeiſternde Kraft abzuſprechen, und berief ſich auf die Hippokrene, aus deren Fluten die Pieriden ihre unſterblichen Lieder ſchöpften.

Philonidos fuhr unangefochten fort: O, glaubt um der Götter willen nicht, daß von außen her Begeiſterung in uns eingehen könne! Unſer inneres, uns angeborenes Feuer muß uns zur Fackel werden, bei deren Lichte jeder Nebel um uns her zurückweicht, unſer Blick eine weitere Ferne gewinnt und die Gegenſtände mannichfaltiger und belebter durch Farbe, Licht und Schatten uns erſcheinen.

Aber die bloße Begeiſterung iſt nur eine rohe Elementarkraft, die, wie jede Naturkraft, ebenſo gut zerſtören als ſchaffen kann, und wie ihr zu eurem Weine Waſſer miſcht, um die zu heftige Wirkung des feurigen Safts zu zähmen: ſo fließt aus der kaſtaliſchen Quelle mäßigende Beſonnenheit, ohne welche die höchſte Begeiſterung nur verwirrte und verwirrende Geſtalten, aber kein Kunſtwerk hervorrufen wird! Hört ihr nicht manchem Sang unſers lieblichen Anakreon es an, daß er zuweilen ſeinem Wein zu viel Waſſer zumiſchte, und laſſen nicht die ewigen Lieder Pindar's es bedauern, daß der Unſterbliche nicht länger an den Quellen des Helikon geweilt, um das übermüthige Feuer ſeines Geiſtes zu kühlen an der ſtill rieſelnden Flut?

Tragt mir die Waſſerkrüge fort! — rief Dinias ſeinen Sclaven zu — und füllt eure Becher, Freunde, mit ungemiſchtem Getränk! Denn zu viel Beſonnenheit herrſcht in euern geflügelten Reden.

Nun ward ununterbrochen getrunken. Demochares nahm eine Leier; während er ſie ſtimmte, unterhielt er uns von der immer beibehaltenen Sitte, den Geſang mit dem Vergnügen der Tafel zu verbinden.

Verſtändige Menſchen, ſagte er, haben bei Tiſche nicht nöthig, von Flötenſpielerinnen und Tänzerinnen unterhalten zu werden, weil ſie ſich ſelbſt genügen; ſo etwas iſt zum Schluß des Mahles gut, um ſich in gemächlicher Ruhe zu erholen nach ſiegreichem Schlachtgetümmel. Ehemals ſangen da alle Gäſte mit; in der Folge ward feſtgeſetzt, daß ein Jeder nach der Reihe ſänge und einen Myrthen- oder Lorbeerzweig dabei in der Hand hielt. Die Freude war freilich minder lärmend, aber auch minder lebhaft. Man ſchränkte ſich noch mehr ein, als man zur Leier die Stimme hinzufügte; denn nun mußten viele Gäſte ganz ſchweigen. Themiſtokles zog ſich ehemals Vorwürfe zu, daß er dieſes Talent verabſäumt habe, und in unſern Tagen hat Epaminondas ſich Lob erworben, daß er es geübt hat. Sobald man aber dergleichen Vergnügungen zu hohen Werth beilegt, ſo werden ſie zum Studium. Die Kunſt vervollkommnet ſich auf Koſten des Vergnügens.

Die Rundgeſänge bei Tiſche enthielten anfangs blos Dankformeln oder Lehren der Weisheit. Wir prieſen darin noch die Götter, die Helden und die ums Vaterland verdienten Männer. Zu ſolchen ernſthaften Gegenſtänden kam

nachher das Lob des Weines, und die Dichtkunſt, welche daſſelbe mit den lebendigſten Farben ausmalen ſollte, ſchilderte zugleich den Taumel der Ideen, die ſtürmiſchen Empfindungen, welche uns in der Geſellſchaft unſerer Freunde beim Anblick der ſchäumenden Becher ergreifen. So entſtanden die vielen Trinklieder, welche zugleich Lebensregeln, bald über das Glück und die Tugend, bald über Liebe und Freundſchaft enthielten; denn auf dieſe beiden Gefühle kommt die Seele immer wieder zurück, wenn ſie den Drang fühlt, ihre innerſte Freude auszuſtrömen.

Manche Schriftſteller haben ſich in dieſer Dichtungsart gezeigt, einige ſich darin ausgezeichnet. Durch Alcaeos und Anakreon ward dieſe Gattung berühmt. Sie erfordert keine Anſtrengungen, denn dies iſt ihrem leichten Charakter entgegen. Um Götter und Heroen zu preiſen, mag der Dichter ſich prachtvoller Ausdrücke und Bilder bedienen; aber um die Gefühle des Herzens und der Freude darzuſtellen, bedarf es nur einer ſüßen Schwärmerei und der feinen Anmuth.

Das Mahl ſchien ſich zu Ende zu neigen, als man den bisher mit Vorhängen verdeckten Theil des Saales öffnete. Vermittels verborgener Maſchinen warfen Fackeln plötzlich ein blendendes Licht umher. Mercur, Diana, Amor und andere Statuen brachten Lichter auf ſilbernen Lampen. Wir bewunderten die Geſchicklichkeit des Künſtlers, als man uns ganze wilde Schweine reichte auf viereckigen Schüſſeln, um welche ſich goldene Ränder erhoben. Dieſe Schweine waren mit ſilbernen Wurfſpießen durchbohrt und mit verſchiedenen ganzen Thieren gefüllt. Man nannte dieſe Ge-

richte trojaniſche Schweine, in Anſpielung auf die griechiſchen Helden im hölzernen Pferde vor Troja. Das Seltſamſte aber war, daß wir, die wir uns von Wein überfüllt kaum auf den Beinen halten konnten *), jedesmal aufſprangen, wenn eine neue Ueberraſchung uns zur Bewunderung hinriß. Endlich ſervirte man uns das Deſſert; alle Früchte waren mit goldenen Blättern, um ſie kühl zu halten, bedeckt; dieſe Blätter wurden weggeworfen und die Sclaven durften ſie ſich zueignen. Das Deſſert ward in Körben von durchbrochenem Elfenbein gebracht; es waren alle möglichen Sorten von Backwerk von Kreta, Samos, Athen, jede Sorte in den dort gebräuchlichen Vaſen.

Jeder nehme was ihm beliebt! rief der Sykophant; warum ſoll nicht auf den Wieſen die Biene den Blumen, die Ziege dem Stengel, andere Thiere wiederum dem Samen, der Wurzel oder der Frucht nachgehen? Leider hat aber, indem ich das Eine aß, ein Anderer das Andere gegeſſen, was ich auch noch gern expedirt hätte. Vielleicht verlange ich Unmögliches; denn ich habe keinen fünffachen Mund, keine zehnfachen Lippen, noch zwanzig Finger. Aber Alles zu verlangen iſt keine Thorheit; es iſt der ſicherſte Weg, Vieles zu erlangen — und ſo, beim Hercules, ergeht es mir! Man darf mir hoffentlich nachrühmen, daß ich zuverläſſig bin bei Tiſche; auch rühme ich mich, aus

*) Wenn Xenophon ſeinen geliebten Lehrer Sokrates lobt, ſo vergißt er nicht, es als einen Beweis von großer Tugend anzuführen, daß dieſer große Geiſt im Stande war, nach dem Eſſen aufzuſtehen, ohne die Hülfe der Sclaven in Anſpruch zu nehmen.

meinem väterlichen Erbtheil in fünf Tagen eine Pille gemacht zu haben. Freilich — wer iſt denn vollkommen? Mich übertrifft noch Philokrates, der die Sonnenpferde gern täglich einige Stunden früher zur Ruhe brächte, wenn er nur wüßte, wie das anzufangen ſei, um einige Stunden früher zu Tiſche zu kommen, weil er ſtatt mehrerer Perſonen zu Tiſche zu ſitzen ſcheint; und ſo ſagte Jemand mit Recht: wir haben zwei unermüdbare Gäſte, Philokrates und Philokrates. Ich ſpreche nicht einmal von Menander, der in einem Luſtſpiele Jemanden ſagen läßt: Ich will in wenigen Tagen nicht nur die Erde verſchlingen, ſondern auch die Steine!

Laßt uns, rief Demochares, den frohen Empfindungen überlaſſen, welche dieſer glückliche Augenblick uns einflößt. Laßt uns zuſammen ſingen oder der Reihe nach, und Jeder halte Lorbeer- und Myrthenzweige in der Hand!

Wir befolgten ſein Geheiß, und nach mehrern Liedern ſtimmte der ganze Chor den Lobgeſang auf Harmodios und Ariſtogiton an. Demochares begleitete uns zuweilen; plötzlich aber rief er in neuer Begeiſterung: Meine Leier weigert ſich, ſo erhabene Gegenſtände zu beſingen. Sie ſpart ihre Töne für den Sänger des Weins und der Liebe. Seht, wie bei dem Namen Anakreon ihre Saiten erbeben und harmoniſcher erſchallen! Laßt, geliebte Freunde, laßt den Wein in größern Strömen fließen! Vereinigt eure Stimme mit der meinigen und folgt dem mannichfaltigen Gange der Melodie!

Laßt uns trinken! laßt uns Bacchus beſingen! Er hat Luſt an unſern Tänzen, Luſt an unſern Liedern! Er

kommt — und es entfliehen Neid, Haß und Sorgen, die reizenden Grazien, die verführeriſchen Liebesgötter nennen ihn Vater. Laßt uns lieben und trinken und Bacchus beſingen.

Und nun verhallte allmälig das laute Geſpräch; es verlor ſich in leiſes Geflüſter, das endlich ganz verſtummte, als Demochares Anakreon's Lied vom Genuſſe begann:

Im Meere der Vergangenheit
Ruhen unſere herrlichſten Schätze!
Ob uns neue die Zukunft bringt —
Welcher Sterbliche will es ergründen?
Darum haltet die Gegenwart feſt
Im herzerfreuenden Genuß! —
Weiſe in unſern Thorheiten,
Ueberreich durch unſere Freuden,
Verachten wir der Erde leere Pracht.
Und in dem ſanften Freudetaumel,
Mit dem ſo reizende Augenblicke uns begeiſtern,
Laſſet uns trinken und lobpreiſen Bacchus!

Jetzt hörten wir ein großes Geräuſch und ſahen Kallikles, Nikoſtratos und andere junge Leute ankommen, welche uns Tänzerinnen und Flötenſpielerinnen zuführten. Die meiſten Gäſte ſtanden vom Tiſche auf, um zu tanzen; denn die Athener lieben dies Vergnügen ſo leidenſchaftlich, daß ſie es für unhöflich erachten, ſich demſelben irgendwo zu entziehen. Zugleich wurden verſchiedene leichte Speiſen aufgetragen, die die Eßluſt neu beleben ſollten, als Cercopen*) und Cicaden, gehackte Rüben, mit Weineſſig und

*) Kleine Thiere, die Aehnlichkeit mit den Cicaden haben.

Senf angemacht, gebratene Kichern und Oliven in Salzwaſſer, und, um zum Trinken zu ermuntern, kleine Kuchen mit geſalzener Brühe übergoſſen.

Dieſer neue Gang, den eine neue Tracht Wein in großen Bechern begleitete, verkündigte einige wilde Auftritte, die aber glücklicherweiſe durch ein unerwartetes Schauſpiel verhindert wurden. Denn als Kallikles hereintrat, verließ Theontimos den Saal und kam jetzt zurück mit Taſchenſpielern und ſolchen Gauklern, die auf öffentlichen Plätzen ſtehen und das Volk mit ihren Wunderkünſten unterhalten.

Die Tafel ward aufgehoben. Wir goſſen, dem guten Genius und Jupiter, dem Erhalter, zu Ehren, wieder neue Libationen aus und wuſchen unſere Hände in wohlriechenden Waſſern. Die Künſtler fingen an ſich ſehen zu laſſen. Der eine bedeckte mit Trichtern eine gewiſſe Anzahl Schnecken und ließ ſie, ohne daß man ſah, wie — verſchwinden und wieder erſcheinen. Ein Anderer ſchrieb oder las, indem er ſich mit größter Geſchwindigkeit herumdrehte.

Einige ſpien Feuer; Andere gingen, mit dem Kopfe nach unten, auf ihren Händen und machten dabei mit den Füßen die Stellungen der Tänzer nach. Ein Weib trat auf, die in der Hand zwölf eherne Reifen hielt, an deren Umkreis verſchiedene kleine Ringe von demſelben Metall umliefen. Tanzend warf ſie wechſelsweiſe die zwölf Reifen in die Luft und fing ſie wieder. Eine Andere ſtürzte ſich mitten unter blanke Degen.

Faſt alle dieſe Spiele, deren einige mir ſehenswürdig, aber nicht angenehm vorkamen, wurden beim Schalle der Flöten dargeſtellt. Anmuth, nebſt Genauigkeit in der Bewegung, iſt das nothwendigſte Erforderniß dazu. — Es war ſehr ſpät geworden, Einige von uns hatten die Geſellſchaft verlaſſen und ich und mein Freund Philotas folgten dieſem Beiſpiele.

Druck von F. A. Brockhaus in Leipzig.

Berichtigungen.

Seite 39 Zeile 2 v. u. ſtatt Pauillac lies: Pouillac.
„ 178 „ 15 iſt vor „zierlichen" das Wort „ſo" einzuſchalten.
„ 196 „ 17 ſtatt Hervorrufen lies: Hervorheben.
„ 213 „ 18 ſtatt Strohfiſche lies: Strahlenfiſche.
„ 219 „ 1 v. u. ſtatt ſamniſch lies: ſamiſch.